



## HACCP対応ナイフシリーズ プロフェッショナルへのこだわり

- ツバ付プロ仕様
- 手研ぎ本刃付すばらしい切れ味
- 抗菌7色カラーハンドル衛生管理対応(HACCP対応)

7カラー

モリブデン鋼を含有した特殊ハガネを使用している為「さび」に強い。手研ぎ本刃付仕様ですので、お求めいただいた時からすばらしい切れ味でプロの皆様を満足させる逸品です。



### EBM スペシャル・イノックス

#### ①牛刀 18cm 両

ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
ブラック	1-0268-0101	304	156	2.0	3165100	¥10,000
ホワイト	1-0268-0102	304	156	2.0	3165110	¥10,000
レッド	1-0268-0103	304	156	2.0	3165120	¥10,000
イエロー	1-0268-0104	304	156	2.0	3165130	¥10,000
グリーン	1-0268-0105	304	156	2.0	3165140	¥10,000
ブルー	1-0268-0106	304	156	2.0	3165150	¥10,000
ブラウン	1-0268-0107	304	156	2.0	3165160	¥10,000

#### ②牛刀 21cm 両

ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
ブラック	1-0268-0201	335	182	2.0	3165200	¥11,000
ホワイト	1-0268-0202	335	182	2.0	3165210	¥11,000
レッド	1-0268-0203	335	182	2.0	3165220	¥11,000
イエロー	1-0268-0204	335	182	2.0	3165230	¥11,000
グリーン	1-0268-0205	335	182	2.0	3165240	¥11,000
ブルー	1-0268-0206	335	182	2.0	3165250	¥11,000
ブラウン	1-0268-0207	335	182	2.0	3165260	¥11,000

#### ③牛刀 24cm 両

ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
ブラック	1-0268-0301	374	250	2.0	3165300	¥13,900
ホワイト	1-0268-0302	374	250	2.0	3165310	¥13,900
レッド	1-0268-0303	374	250	2.0	3165320	¥13,900
イエロー	1-0268-0304	374	250	2.0	3165330	¥13,900
グリーン	1-0268-0305	374	250	2.0	3165340	¥13,900
ブルー	1-0268-0306	374	250	2.0	3165350	¥13,900
ブラウン	1-0268-0307	374	250	2.0	3165360	¥13,900

#### ④牛刀 27cm 両

ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
ブラック	1-0268-0401	403	278	2.2	3165400	¥16,000
ホワイト	1-0268-0402	403	278	2.2	3165410	¥16,000
レッド	1-0268-0403	403	278	2.2	3165420	¥16,000
イエロー	1-0268-0404	403	278	2.2	3165430	¥16,000
グリーン	1-0268-0405	403	278	2.2	3165440	¥16,000
ブルー	1-0268-0406	403	278	2.2	3165450	¥16,000
ブラウン	1-0268-0407	403	278	2.2	3165460	¥16,000

#### 牛刀 両

ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
⑤30cm	1-0268-0501	437	310	2.2	3165500	¥19,000
⑥33cm	1-0268-0601	467	332	2.2	3165600	¥23,000

#### ⑦ペティーナ이프 12cm 両

ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
ブラック	1-0268-0701	233	93	1.7	3165700	¥7,000
ホワイト	1-0268-0702	233	93	1.7	3165710	¥7,000
レッド	1-0268-0703	233	93	1.7	3165720	¥7,000
イエロー	1-0268-0704	233	93	1.7	3165730	¥7,000
グリーン	1-0268-0705	233	93	1.7	3165740	¥7,000
ブルー	1-0268-0706	233	93	1.7	3165750	¥7,000
ブラウン	1-0268-0707	233	93	1.7	3165760	¥7,000

#### ⑧ペティーナ이프 15cm 両

ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
ブラック	1-0268-0801	267	96	1.7	3165800	¥7,500
ホワイト	1-0268-0802	267	96	1.7	3165810	¥7,500
レッド	1-0268-0803	267	96	1.7	3165820	¥7,500
イエロー	1-0268-0804	267	96	1.7	3165830	¥7,500
グリーン	1-0268-0805	267	96	1.7	3165840	¥7,500
ブルー	1-0268-0806	267	96	1.7	3165850	¥7,500
ブラウン	1-0268-0807	267	96	1.7	3165860	¥7,500

#### ⑨サバキ 東型 15cm 両

ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
ブラック	1-0268-0901	273	170	2.2	3165900	¥10,200

#### ⑩サバキ 西型 15cm 両

ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
ブラック	1-0268-1001	270	170	2.2	3166000	¥10,500



#### 筋引 両

ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
⑪24cm	1-0268-1101	373	198	2.3	3166100	¥13,700
⑫27cm	1-0268-1201	392	202	2.3	3166200	¥15,800
⑬30cm	1-0268-1301	433	240	2.3	3166300	¥18,500

#### 洋出刃 両

ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
⑭21cm	1-0268-1401	348	364	3.7	3166400	¥16,500
⑮24cm	1-0268-1501	378	366	3.7	3166500	¥19,000
⑯27cm	1-0268-1601	412	426	3.7	3166600	¥22,000

#### ウェーブナイフ 両

ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
⑰25cm	1-0268-1701	386	156	1.3	4652900	¥6,000
⑱30cm	1-0268-1801	438	166	1.5	4653000	¥9,400
⑲36cm	1-0268-1901	500	170	1.5	4653100	¥10,800

#### ⑳サーモンスライサー 30cm 両

ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
ブラック	1-0268-2001	443	164	1.6	4653200	¥12,300



#### ブレード

- さびに強く耐久性に優れたモリブデン鋼含有特殊ハガネを採用
- ツバ付・手研ぎ本刃付けは、プロフェッショナルへのこだわり

#### ハンドル

- 7色のカラーハンドル 抗菌剤配合の特殊樹脂
- 抗菌…食中毒に関する細菌に効力を発揮します。
- 耐熱120℃…食器洗浄機・煮沸消毒OK
- 耐薬品性…中性洗剤・漂白剤・アルコール消毒OK
- 耐久性…耐摩耗性に優れ、痩せ太りのない素材ですから安心して長く使えます。



(本刃付)

ホテル&レストランで好評をいただいているEBMスペシャル・イノックスと同素材・同製法(ブレード)で作り上げた、プロ仕様のスタンダードラインです。

### EBM スタンダード・イノックス 牛刀 両

ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
⑲18cm	1-0268-2101	304	132	2.0	5837900	¥7,300
⑳21cm	1-0268-2201	335	144	2.0	5838000	¥8,400
㉑24cm	1-0268-2301	374	206	2.3	5838100	¥9,800

### ペティーナ이프 両

ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
㉒12cm	1-0268-2401	233	58	1.5	5838500	¥5,300
㉓15cm	1-0268-2501	267	66	1.5	5838600	¥5,700



両…両刃 両…片刃 庖丁は全て右仕様です。左仕様をご希望の際は別途お問い合わせください。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械 (下記しらす)

12 ボール・洗い桶

13 水切り・ザル

14 計量スプーン

15 ロート・スコップ

08 庖丁