



松翠 69層 ダマスカス鋼シリーズ

材質：刃部／69層鋼ダマスカス
芯材／VG10 柄／黒合板

見た目に美しくコストパフォーマンスに優れたこだわりの逸品です。
芯材は高硬度ステンレス鋼を使用。
抜群の切れ味を誇ります。



松翠とは...

禅の言葉で「松樹千年翠(しょうじゅせんねんのみどり)」という言葉があります。
常緑樹である松の葉は見た目にはほとんど変化はありませんが鮮やかな緑を保ち続けています。
時代に流されることのない洗練されたデザインと切れ味があなたのキッチンを彩ります。



ペティナイフ 画 例

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
13cm	236	101	2.0	0990930	¥10,000



三徳 画 例

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	315	234	2.0	0990910	¥15,000



牛刀 画 例

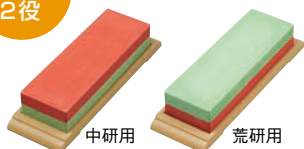
刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
20cm	332	228	2.0	0990920	¥16,000

もっとも一般的に親しまれてきた定番の砥石です。
刃物の種類、材質を選ばず、幅広い分野・用途にて使用されています。

砥石の使い方
動画で確認!!



1台
で
2役



**EBM ダブルストーン砥石
(中仕上げ・荒砥)**

商品コード	価格
0990100	¥5,500

砥石サイズ:185×65×H30
中仕上げ:1000 荒砥:#220
●両面砥石 台付き

荒砥石



EBM 荒砥石 (#220) 三丁掛

商品コード	価格
0607300	¥6,800

205×75×H50

中砥石

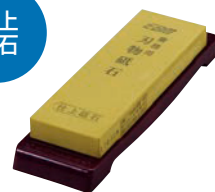


**EBM プロフェッショナル
中仕上げ 砥石 (#1000)**

商品コード	価格
5403200	¥11,000

205×70×H34

仕上げ
砥石



**EBM 化学仕上げ砥石台付
(#4000)**

商品コード	価格
0608200	¥8,600

砥石サイズ:210×70×H22

EBM E-pro PLUS HACCP対応『オールステンレス・カラーナイフ』シリーズ プロ仕様

●切れ味最高 ハンドルのフィット感は絶妙かつ衛生的

ブレード耐久性に優れたモリブデンバナジウム鋼 職人による手砥ぎ刃付
ハンドル:18-8ステンレススチール モナカ構造 握りやすいフィット感のある特殊形状



牛刀 18cm 両

商品コード	価格
シルバー	8734000 ￥10,000
ホワイト	8734010 ￥10,000
レッド	8734020 ￥10,000
イエロー	8734030 ￥10,000
グリーン	8734040 ￥10,000
ブルー	8734050 ￥10,000
ブラック	8734060 ￥10,000
ブラウン	8734070 ￥10,000
ピンク	8734080 ￥10,000

牛刀 21cm 両

商品コード	価格
シルバー	8734100 ￥11,000
ホワイト	8734110 ￥11,000
レッド	8734120 ￥11,000
イエロー	8734130 ￥11,000
グリーン	8734140 ￥11,000
ブルー	8734150 ￥11,000
ブラック	8734160 ￥11,000
ブラウン	8734170 ￥11,000
ピンク	8734180 ￥11,000

ペティナイフ 12cm 両

商品コード	価格
シルバー	8734500 ￥8,200
ホワイト	8734510 ￥8,200
レッド	8734520 ￥8,200
イエロー	8734530 ￥8,200
グリーン	8734540 ￥8,200
ブルー	8734550 ￥8,200
ブラック	8734560 ￥8,200
ブラウン	8734570 ￥8,200
ピンク	8734580 ￥8,200

HACCP対応
9カラー



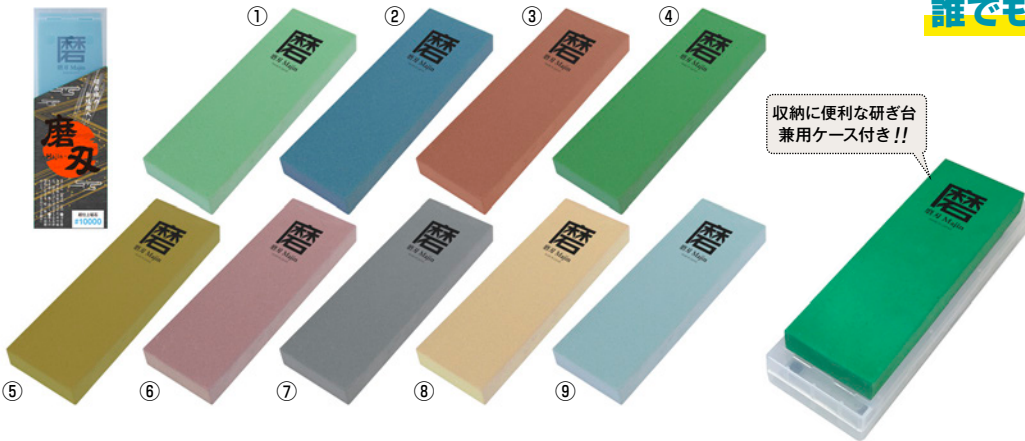
※サイズやカラーなどの詳細情報はカタログでご確認ください

EBM おすすめ samurai(サムライ)シリーズ

高い研磨力を持つ研磨材のセラミック素材を採用し、通常の砥石に比べて効率のかつスピーディーな研ぎが可能です。短時間の浸水でも効果を発揮し、忙しいキッチンでも手軽に扱えます。

初心者からプロまで、

誰でも快適にご使用いただけます!!



収納に便利な研ぎ台
兼用ケース付き!!

EBM サムライ セラミック砥石 磨刃

	収納ケース付	商品コード	価格
① 荒砥	# 400	2416200	¥6,200
② 荒砥	# 600	2416210	¥6,200
③ 中砥	# 800	2416220	¥6,200
④ 中砥	# 1000	2416230	¥6,200
⑤ 仕上げ砥	# 2000	2416240	¥7,100
⑥ 仕上げ砥	# 3000	2416250	¥9,000
⑦ 超仕上げ砥	# 5000	2416260	¥9,000
⑧ 超仕上げ砥	# 8000	2416270	¥11,500
⑨ 超仕上げ砥	# 10000	2416280	¥11,500

砥石サイズ:240×81×H33
●高硬度により平面を長期間維持できるため、安定した研ぎ心地を提供。
●青紙鋼やステンレス製など硬度の高い刃物に適しており、キッチンから厨房まで幅広いシーンで活躍します。
●粒度の異なる全9種をご用意。用途に合わせて選べるため、どなたでも理想の研ぎあがりを目指せます。
●そのまま研ぎ台としてお使いいただけるケース付きでキッチンでの収納にも困りません。

マグネット式なので
場所を選ばず、取り付け可能!!

厨房が映える!!
コンパクトサイズのブラックまな板

使用場所も
選ばない!



①EBM 18-0 ゴム板付 庖丁差し マグネット付

商品コード	価格
222× 56×H372	2121200 ￥13,500

ゴム板切り込みサイズ:178×10

②取替用ラバーマグネット(両面テープ付) 1本
2121210 ￥750

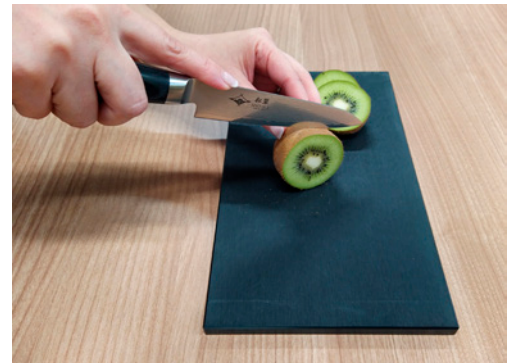
※マグネットは4本使用しています。
※マグネットは使用環境により劣化する場合がございます。



バーテンダーまな板 ブラック

サイズ(mm)	商品コード	価格
190×140×H10	2414760	¥2,300
280×160×H10	2414770	¥3,400
370×210×H10	2414780	¥4,900
440×250×H10	2414790	¥6,200

材質:ポリエチレン 耐熱温度:70℃



※価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。

