

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20423-298	株式会社クイックパック	0564-59-3525

☛ ご注文の際は、注文コードをご記入ください。 **7KG**

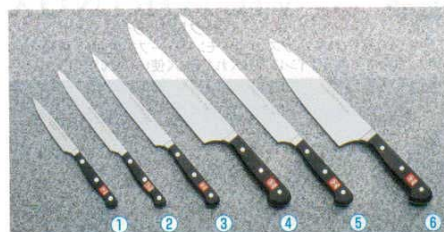
商品をWEBで探す TK

298

※このページの庖丁の表示サイズは、全て刃渡り寸法となっております。

WÜSTHOF 200 SPECIAL GRADE ヴォストフ スペシャルグレードシリーズ

超本刃付の、最高級の切れ味です。軽量化を図り、長時間に渡りていもつかれず、又アゴの部分がカットされていて研ぎやすい。



ヴォストフ スペシャルグレード

① ペティナイフ (両刃) (ADL-H7) G

		cm	全長	g	背厚
6-0298-0101	4066-9SG	9	190	52	1.5 ¥12,800
6-0298-0102	4066-10SG	10	200	55	1.5 ¥13,200
6-0298-0103	4066-12SG	12	227	63	1.5 ¥13,500

② ソールナイフ (両刃) (ADL-H8) G

		cm	全長	g	背厚
6-0298-0201	4518-16SG	16	267	62	1.0 ¥17,300

③ スライサー (両刃) (ADL-H9) G

		cm	全長	g	背厚	
6-0298-0301	4522-14SG	14	260	97	1.8	¥17,200
6-0298-0302	4522-16SG	16	280	100	2.0	¥18,100
6-0298-0303	4522-18SG	18	298	104	2.0	¥19,100
6-0298-0304	4522-20SG	20	327	146	2.0	¥22,200

④ 牛刀 (両刃) (ADL-J0) G

		cm	全長	g	背厚	
6-0298-0401	4582-16SG	16	282	152	2.6	¥22,000
6-0298-0402	4582-18SG	18	302	160	2.6	¥24,000
6-0298-0403	4582-20SG	20	333	226	3.0	¥27,300
6-0298-0404	4582-23SG	23	365	252	2.8	¥30,800
6-0298-0405	4582-26SG	26	395	295	3.0	¥36,800
6-0298-0406	4583-32SG	32	445	320	3.6	¥45,300

⑤ 筋引 (両刃) (ADL-J1) G

		cm	全長	g	背厚	
6-0298-0501	4522-23SG	23	355	153	2.2	¥23,600
6-0298-0502	4522-26SG	26	385	162	2.2	¥26,450
6-0298-0503	4522-32SG	32	445	170	2.4	¥31,700

⑥ 洋出刃 (両刃) (ADL-J2) G

		cm	全長	g	背厚	
6-0298-0601	4584-20SG	20	325	271	3.5	¥32,300
6-0298-0602	4584-26SG	26	386	318	4.0	¥43,300

ツヴィリング

ツインプロHBシリーズ

衛生面に優れた半ツバ仕様でにぎりやすいハンドル、職人の手による本刃付けが生み出すシャープな切れ味。全てにおいて、ツヴィリングの培った技術を凝縮した逸品と言えます。



ツヴィリング ツインプロHB

⑦ ペティナイフ (両刃) (AHV-A6) G

	cm	全長	g	背厚
6-0298-0701	30651-130	13	245	93 1.6 ¥10,000

⑧ シェフナイフ (両刃) (AHV-A8) G

	cm	全長	g	背厚
6-0298-0801	30651-200	20	320	179 2.0 ¥16,000

⑨ 三徳庖丁 (両刃) (AHV-A9) G

		cm	全長	g	背厚	
6-0298-0901	30647-140	14	260	108	1.6	¥10,000
6-0298-0902	30647-180	18	305	189	2.0	¥15,000

⑦～⑨

材質：刃物部/フリオデュア ハイカーボステンレス鋼
ハンドル/ABS樹脂

ツインフィンシリーズ

どのように握っても快適なグリップが得られる非対称ハンドルです。衛生的なフルメタルデザインが特徴の、切れ味と持続性に優れた実用的かつ革新的な美しいデザインのシリーズです。



ツインフィン

⑩ ペティナイフ (両刃) (AHV-F0) G

	cm	全長	g	背厚
6-0298-1001	13	30840-130	235	80 2.5 ¥8,000

⑪ シェフナイフ (両刃) (AHV-F1) G

	cm	全長	g	背厚
6-0298-1101	30841-200	20	330	160 2.5

⑫ マルチバースナイフ (両刃) (AHV-F2) G

マルチパーパスナイフ(両刃) (AHV-F2) 					
	cm	全長	g	背厚	
6-0298-1201	14	30847-140	250	90	2.5 ¥ 9,000

⑬ バンナイフ (両刃) (AHV-F3) G

③ パンナイフ (両刃) <AHV-F3> 					
	cm		全長	g	背厚
6-0298-1301	20	30846-200	330	140	2.5
					¥11,000

⑩～⑬

材質：刃物部/スペシャルフォーミュラスチール
ハンドル/18-8ステンレスチール

プロフェッショナル“S”シリーズ

正統派のフォルムで扱い易く安全なハンドル、鋭い切れ味が持続するブレード。すみずみまでプロのためのこだわりが生きている、ロングセラーのシリーズです。



プロフェッショナル“S”シリーズ

⑭ ペティナイフ (ツバ付) (両刃) (AHV-68) G

		cm	全長	g	背厚	
6-0298-1401	31020-081	8	190	62	1.5	¥ 9,500
6-0298-1402	31020-101	10	210	70	1.5	¥12,000
6-0298-1403	31020-131	13	240	79	1.5	¥14,000

⑮ シェフナイフ細身 (両刃) (AHV-88) G

		cm	全長	g	背厚	
6-0298-1501	31020-161	16	287	137	1.9	¥16,000
6-0298-1502	31020-201	20	328	139	1.9	¥20,000
6-0298-1503	31020-261	26	382	154	2.1	¥18,000

⑯ シェフナイフ (幅広) (両刃) (AHV-69) G

	cm	全長	g	背厚
6-0298-1601	31021-161	16	298	221 3.0 ￥19,000
6-0298-1602	31021-201	20	330	258 3.0 ￥22,000
6-0298-1603	31021-231	23	365	295 3.0 ￥25,000

⑰ 三徳庖丁・半ツバ (両刃) (AHV-A5) G

		cm	全長	g	背厚	
6-0298-1701	31117-181	18	300	172	20	¥20,000

⑭～⑰

材質：フリオデュア ハイカーボステンレス鋼

ツヴィリング

ツインハウチョウ S57シリーズ 完璧なバランスと機能美

こだわり抜いたバランスにより、長時間に渡る切り分け作業もスムーズに行えます。実用性を重視したS57シリーズは、ツヴィリング独自のフリオデュア工程を施したスペシャルフォーミュラスチール (硬度約HRC57) を使用しており、高い柔軟性と耐腐蝕性はもちろん切れ味と持続性に優れています。



⑱ 果物庖丁 (両刃) (AHV-E3) G

		cm	全長	g	背厚	
6-0298-1801	34281-091	9	210	70	2.5	¥8,000

⑲ ペティナイフ (両刃) (AHV-D9) G

		cm	全長	g	背厚	
6-0298-1901	34282-121	12	230	70	2.5	¥ 9,000
6-0298-1902	34282-151	15	260	80	2.5	¥10,000

⑳ 牛刀 (両刃) (AHV-E0) G

		cm	全長	g	背厚	
6-0298-2001	34283-211	21	335	210	2.5	¥14,000
6-0298-2002	34283-241	24	365	220	2.5	¥16,000

⑱～㉑材質：刃物部/スペシャルフォーミュラスチール
ハンドル/POM樹脂

㉑ 筋引 (両刃) (AHV-E1) G

		cm	全長	g	背厚
6-0298-2101	34288-241	24	365	180	2.5 ¥15,000
6-0298-2102	34288-271	27	395	230	2.5 ¥17,000

㉒ 三徳庖丁 (両刃) (AHV-E2) G

		cm	全長	g	背厚	
6-0298-2201	34284-181	18	320	200	2.5	¥13,000

㉓ 骨スキ (両刃) (AHV-E4) G

		cm	全長	g	背厚
6-0298-2301	34285-151	15	290	180	2.5 ¥12,000

㉔ バンナイフ (両刃) (AHV-E5) G

		cm	全長	g	背厚	
6-0298-2401	34286-231	23	365	180	2.5	¥15,000

料理道具

鍋類

フライパン・グリルパン

カストロールパン・ホットケーキパン

バット・番重・コンテナ

食缶・給食道具

キッチンホット・保存容器

アルコール・漬物・米びつ

磨き・掃除・洗剤

まな板・包丁・道具

キッチン用品

掃除・洗濯用品