

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20457-298	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。TKG

※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

超本刃付の為、最高級の切れ味です。軽量化を図り、長時間ににぎっていてもつかれず、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 ベティーナイフ (両刃) (ADL-H7) G

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

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

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
6-0298-0302	4522-16SG	16	280 100 2.0
6-0298-0303	4522-18SG	18	298 104 2.0
6-0298-0304	4522-20SG	20	327 146 2.0



④ 牛刀 (両刃) (ADL-J0) G

cm	全長	g	背厚
6-0298-0401	4582-16SG	16	282 152 2.6
6-0298-0402	4582-18SG	18	302 160 2.6
6-0298-0403	4582-20SG	20	333 226 3.0
6-0298-0404	4582-23SG	23	365 252 2.8
6-0298-0405	4582-26SG	26	395 295 3.0
6-0298-0407	4582-32SG	32	445 320 3.6

⑤ 筋引 (両刃) (ADL-J1) G

cm	全長	g	背厚
6-0298-0501	4522-23SG	23	355 153 2.2
6-0298-0502	4522-26SG	26	385 162 2.2
6-0298-0503	4522-32SG	32	445 170 2.4

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
6-0298-0602	4584-26SG	26	386 318 4.0

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 ベティーナイフ (両刃) (AHV-A6) G

cm	全長	g	背厚
6-0298-0701	30651-130	13	245 93 1.6

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

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
6-0298-0902	30647-180	18	305 189 2.0

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Fin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 ベティーナイフ (両刃) (AHV-F0) G

cm	全長	g	背厚
6-0298-1001	30840-130	13	235 80 2.5

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 マルチパーバースナイフ (両刃) (AHV-F2) G

cm	全長	g	背厚
6-0298-1201	30847-140	14	250 90 2.5
6-0298-1202	30847-180	18	310 160 2.5

⑬ パンナイフ (両刃) (AHV-F3) G

cm	全長	g	背厚
6-0298-1301	30846-200	20	330 140 2.5

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 ベティーナイフ (ツバ付) (両刃) (AHV-68) G

cm	全長	g	背厚
6-0298-1401	31020-081	8	190 62 1.5
6-0298-1402	31020-101	10	210 70 1.5
6-0298-1403	31020-131	13	240 79 1.5

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
6-0298-1502	31020-201	20	328 139 1.9
6-0298-1503	31020-261	26	382 154 2.1

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
6-0298-1602	31021-201	20	330 258 3.0
6-0298-1603	31021-231	23	365 295 3.0

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 2.0

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

ツインホウチョウ 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。



⑲ ベティーナイフ (両刃) (AHV-D9) G

cm	全長	g	背厚
6-0298-1901	34282-121	12	230 70 2.5

⑳ 牛刀 (両刃) (AHV-E0) G

cm	全長	g	背厚
6-0298-2002	34283-241	24	365 220 2.5

㉑ 筋引 (両刃) (AHV-E1) G

cm	全長	g	背厚
6-0298-2101	34288-241	24	365 180 2.5

⑲～㉑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

㉒ 骨スキ (両刃) (AHV-E4) G

cm	全長	g	背厚
6-0298-2301	34285-151	15	290 180 2.5

㉓ パンナイフ (両刃) (AHV-E5) G

cm	全長	g	背厚
6-0298-2401	34286-231	23	365 180 2.5