

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20459-183	株式会社クイックパック	0564-59-3525

183 洋庖丁

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。



WÜSTHOF

SPECIAL GRADE Model For Japan
ヴォストフ スペシャルグレード

バランス良く長時間の作業でも疲れにくい。
背の部分を丸く加工、指にやさしい仕上
刃先のみ鏡面になっており最高級の仕上 超本刃付
砥石にのせた時にピッタリと刃全体があたり研ぎやすい。



①牛刀 4582 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	282	152	2.6	5426300	¥22,000
18cm	302	160	2.6	5426400	¥24,000
20cm	333	222	2.6	5426500	¥27,300
23cm	365	228	2.6	5426600	¥30,800
26cm	395	295	3.0	5426700	¥36,800
32cm	445	320	3.6	5426800	¥45,300

②筋引 4522 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
23cm	355	153	2.2	5426900	¥23,600
26cm	385	162	2.2	5427000	¥26,450
32cm	445	170	2.4	5427100	¥31,700

③スライサー 4522 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
14cm	260	97	1.8	5427200	¥17,200
16cm	280	100	2.0	5427300	¥18,100
18cm	298	104	2.0	5427400	¥19,100
20cm	327	146	2.0	5427500	¥22,200

④洋出刃 4584 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
20cm	325	271	3.5	5427600	¥32,300
26cm	386	318	4.0	5427700	¥43,300

⑤ペティナイフ 4066 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
9cm	190	52	1.5	5427800	¥12,800
10cm	200	55	1.5	5427900	¥13,200
12cm	227	63	1.5	5428000	¥13,500

⑥ソールナイフ 4518 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	267	62	1.0	5428100	¥17,300

ヴォストフ クラシックアイコンシリーズ



⑦牛刀 4596 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	285	180	2.6	2760180	¥21,700
20cm	335	284	3.0	2760190	¥26,100
23cm	360	292	3.2	2760210	¥28,100
26cm	400	314	3.5	2760220	¥30,800

⑧サンドウィッチナイフ 4506 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	285	119	1.8	2760150	¥18,400
20cm	330	162	1.8	2760160	¥21,800
23cm	355	170	2.1	2760170	¥23,500

⑨三徳庖丁 (筋入) 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
14cm	255	137	2.0	2760240	¥22,700
17cm	300	190	2.5	2760250	¥25,800

⑩西洋型骨スキ 4616 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
14cm	270	143	2.0	2760260	¥19,000

⑪フィレットナイフ 4556 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	280	118	0.9	2760270	¥18,800

⑫ブレードナイフ 4166 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
20cm	320	147	1.6	2760280	¥20,700
23cm	355	195	2.5	2760290	¥23,800

⑬サーモンスライサー 4546 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
32cm	440	140	1.9	2760230	¥26,300

⑭パーリングナイフ 4020 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
7cm	175	65	1.3	2760070	¥13,500

⑮パーリングナイフ 4006 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
8cm	185	73	1.3	2760080	¥13,500

⑯パーリングナイフ 4086 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
9cm	195	74	1.5	2760090	¥13,500
12cm	225	75	1.5	2760110	¥14,200

⑰ステーキナイフ 4096 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	225	75	1.3	2760120	¥14,200

⑱トマトナイフ 4136 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
14cm	250	80	1.2	2760130	¥17,000

⑲ソーセージナイフ 4126 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
14cm	240	80	1.4	2760140	¥17,000



⑳プロフェッショナルセット 19点

5773200 ¥294,500

〈内容〉

ナイフケース大(10丁入)

570×285×H100

4066 ペティナイフ 12cm

4522 カービングナイフ 20cm

4582 牛刀 32cm

4582 牛刀 26cm

4522 筋引 26cm

4543 サーモンスライサー 32cm

4518 ソールナイフ 16cm

4410 ミートフォーク 20cm

4470 スチール棒 32cm

4584 洋出刃 20cm

4606 骨スキ 14cm

4513 パン切 32cm

4440 スパティラ 26cm

4033SP 皮むき 6cm

4023SP 皮むき 8cm

4241 イモクリ(ダブル) φ22/φ25

4281 カキ割り

4072 ポテトピーラー



㉑スタンダードセット 9点

5773300 ¥135,100

〈内容〉

ナイフケース(小)

570×125×H100

4582 牛刀 26cm

4522 筋引 26cm

4470 スチール棒 32cm

4066 ペティナイフ 12cm

4410 ミートフォーク 20cm

4606 骨スキ 14cm

4033SP 皮むき 6cm

4522 カービングナイフ 20cm

両…両刃 両…片刃 庖丁は全て右仕様です。

●このカタログに掲載されている価格は、平成30年4月1日現在のもので、税抜価格です。 ●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。

01 1丁・ガス兼用鍋

02 ガス専用鍋

03 フライパン

04 鍋全般

05 ブランドキッチン

06 オープンウェア

07 ホテルパン・
ガストロノームパン

08 庖丁