

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20632-322	株式会社クイックパック	0564-59-3525

※このページの庖丁の表示サイズは、すべて刃渡り寸法となっております。

WÜSTHOF 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、長時間にぎっていてもつかれず、又アコ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

③ スライサー (両刃) <ADL-H9> 目

	cm	全長	g	背厚	
9-0322-0301	4522-14SG	14	260	97	1.8 ¥17,200
9-0322-0302	4522-16SG	16	280	100	2.0 ¥18,100
9-0322-0303	4522-18SG	18	298	104	2.0 ¥19,100

④ 牛刀 (両刃) <ADL-J0> 目

	cm	全長	g	背厚	
9-0322-0401	4582-16SG	16	282	152	2.6 ¥22,000
9-0322-0402	4582-18SG	18	302	160	2.6 ¥24,000
9-0322-0403	4582-20SG	20	333	226	3.0 ¥27,300
9-0322-0404	4582-23SG	23	365	252	2.8 ¥30,800

⑥ 洋出刃 (両刃) <ADL-J2> 目

	cm	全長	g	背厚	
9-0322-0602	4584-26SG	26	386	318	4.0 ¥43,300

WÜSTHOF GOURMET ヴォストフ グルメシリーズ



ヴォストフ グルメシリーズ

⑦ 牛刀 (両刃) <ADL-G0> 目

	cm	全長	g	背厚	
9-0322-0701	4562-16	16	293	142	2.3 ¥23,400
9-0322-0702	4562-18	18	310	151	2.3 ¥23,400
9-0322-0703	4562-20	20	335	204	2.6 ¥23,400
9-0322-0704	4562-23	23	365	212	2.6 ¥23,400
9-0322-0705	4562-26	26	395	230	2.6 ¥16,500

⑧ キッチンナイフ (両刃) <ADL-G8> 目

	cm	全長	g	背厚	
9-0322-0801	4130-14	14	265	93	1.8 ¥6,900
9-0322-0802	4130-16	16	285	102	1.8 ¥7,200
9-0322-0803	4130-18	18	304	100	1.8 ¥7,600
9-0322-0804	4130-20	20	323	106	1.8 ¥8,000

⑨ スライサー (両刃) <ADL-G9> 目

	cm	全長	g	背厚	
9-0322-0901	4114-20	20	323	103	1.8 ¥8,000

⑩ ロングスライサー (両刃) <ADL-H0> 目

	cm	全長	g	背厚	
9-0322-1001	4502-20	20	327	127	1.8 ¥9,600
9-0322-1002	4502-23	23	360	135	1.8 ¥10,400
9-0322-1003	4502-26	26	398	137	1.8 ¥11,200

⑪ 西洋型骨スキ (両刃) <ADL-Q0> 目

	cm	全長	g	背厚	
9-0322-1101	4606-14	14	270	102	2.0 ¥6,800

⑫ フィレットナイフ (両刃) <ABO-64> 目

	cm	全長	g	背厚	
9-0322-1201	4552	16	285	88	1.0 ¥7,400

WÜSTHOF CULINAR ヴォストフ クーリナーシリーズ

ステンレススチールのハンドルは精巧に鍛造され完全に成形されています。またヴォストフはナイフの構造上一番大切なツバのバランスと安全性にこだわり、重みと威厳の提供に成功しました。



ヴォストフ クーリナーシリーズ

⑭ サンドウィッチナイフ (両刃) <ADL-E2> 目

	cm	全長	g	背厚	
9-0322-1401	4529-16	16	280	135	2.0 ¥20,500



⑮ ステーキナイフ (両刃) <ADL-E6> 目

	cm	全長	g	背厚	
9-0322-1501	4069	12	223	92	1.6 ¥16,000

⑯ コックナイフ (両刃) <ADL-L5> 目

	cm	全長	g	背厚	
9-0322-1601	4589-12	12	230	143	2.2 ¥18,000

WÜSTHOF LE CORDON BLEU ヴォストフ ル・コルドンブルーシリーズ



ヴォストフ ル・コルドンブルーシリーズ

⑰ 牛刀 (両刃) <ADL-K8> 目

	cm	全長	g	背厚	
9-0322-1701	4581-16	16	277	127	2.0 ¥17,800

⑱ 牛刀 (筋入) (両刃) <ADL-L3> 目

	cm	全長	g	背厚	
9-0322-1801	4571-20	20	327	193	2.5 ¥24,000

⑲ 細身スライサー (両刃) <ADL-L2> 目

	cm	全長	g	背厚	
9-0322-1902	4521-26	26	380	137	2.5 ¥21,400

⑰～⑲ 材質:クロム・モリブデンバナジウム 研ぎやすいアコなしスタイルです。

鍋類

フライパン・グリルパン

ガストロノームパン・ホテルパン

バット・番重・コンテナ

食缶・給食道具

キッチンポット・保存容器

ボールザル・漬物・米づつ

庖丁・ナイフ・砥石

まな板・庖丁差・殺菌庫

そばうどん・パスタ用品

蒸し器・中華・揚げ物用品