WÜSTHOF ドイツ

両刃で使いやすく、安定感抜群
ハンドルは長時間作業をしても疲れないよう、手にフィットする丸みのあるデザイン
筋入りの為、食材が庖丁から離れやすく快適に切る事ができます。

ヴォストフ グランプリIIシリーズ



①牛刀 4585 両 サ1

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	6-0279-0101	280	149	2.8	2760490	¥17,500
18cm	6-0279-0102	300	158	2.8	2760510	¥19,000
20cm	6-0279-0103	335	249	3.2	2760520	¥22,300
23cm	6-0279-0104	365	269	3.5	2760530	¥23,800

②牛刀 4575（筋入） 両 サ1

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
20cm	6-0279-0201	345	277	3.2	2760550	¥23,700

③三徳庖丁 4174 両 サ1

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
17cm	6-0279-0301	300	158	2.3	2760580	¥18,600

④西洋型骨スキ 4615 両 サ1 廃盤

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
14cm	6-0279-0401	265	118	2.0	2760620	¥15,100

⑤カービングナイフ 4525 両 サ1 廃盤

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
20cm	6-0279-0501	325	162	2.0	2760460	¥18,200



⑥トリミングナイフ 4021 両 サ1

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
7cm	6-0279-0601	180	59	1.3	2760320	¥10,300

⑦波刃 トマトナイフ 4104 サ1

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
14cm	6-0279-0701	245	61	1.2	2760340	¥13,400

⑧波刃 ソーセージナイフ 4106 サ1

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
14cm	6-0279-0801	245	61	1.4	2760350	¥13,400

⑨フィレットナイフ 4555 両 サ5 廃盤

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	6-0279-0901	280	90	1.0	2760360	¥15,400

⑩サンドウィッチナイフ 4525 両 サ1 廃盤

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	6-0279-1001	280	96	2.0	2760370	¥14,600

シルバーポイント



⑪シルバーポイント ブランチナイフ 4100 片 サ5

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
13cm	6-0279-1101	240	37	1.2	3196400	¥2,700

アイコン



⑫ヴォストフ アイコン 三徳庖丁 両 サ1

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
4972	14cm	6-0279-1201	255	128	2.0	2760010	¥30,200
4976	17cm	6-0279-1202	300	177	2.7	2760020	¥67,000

●高級感漂うウッドハンドル

両…両刃　片…片刃　庖丁は全て右仕様です。