

堺 孝行 PC柄

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
①パン切りナイフ 波刃	25cm	6-0304-0101	380	240	1.0	8520100	¥7,500
②サンドイッチナイフ 直刃	25cm	6-0304-0201	380	220	1.0	8520200	¥7,800

材質:刃部／モリブデン鋼　ハンドル／ナイロン66
●柄にナイロン66を使用する事により柄の腐敗が一切無く耐熱温度170℃



③グランドシェフ PC柄ウェーブナイフ

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
30cm	6-0304-0301	435	240	1.0	8121100	¥14,800
36cm	6-0304-0302	500	260	1.0	8121200	¥16,800

材質:刃部／モリブデン鋼　ハンドル／ナイロン66



④グランドシェフ ウェーブナイフ

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
30cm	6-0304-0401	435	140	1.7	7913100	¥14,700
36cm	6-0304-0402	500	160	1.7	7913200	¥16,700



⑤ブライトM11PRO ウェーブナイフ(パン切)

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M1151	30cm	6-0304-0501	440	210	2.0	7911400	¥21,000
M1150	33cm	6-0304-0502	470	215	2.0	7911500	¥22,500
M1149	36cm	6-0304-0503	500	220	2.0	7911600	¥24,000
M1148	39cm	6-0304-0504	530	225	2.0	7911700	¥25,500
M1147	42cm	6-0304-0505	560	240	2.0	7911800	¥27,000
M1146	45cm	6-0304-0506	590	260	2.0	7911900	¥28,500



⑥ブライトM11PRO ブレッドナイフ

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M125	26cm	6-0304-0601	385	165	2.2	7899700	¥18,000



⑦藤寅作 パンスライサー

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-629	21.5cm	6-0304-0701	340	135	2.0	7913901	¥10,000

コバルト合金鋼割込
●18-8ステンレスハンドルを使用。洗いやすく、バクテリアの侵入、繁殖を防止し、非常に衛生的です。また、熱湯消毒(180℃)が可能で、切れ味・硬度・ハンドルにも全く影響ありません。職人による本格的な刃付けを施し、研ぎ直しが容易です。安全面でもにぎり易く、滑り止めを考慮したハンドルデザインにより、手に良くなじみます。

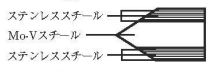
鎚目



竹



63層ダマスカス鋼



ハンドル：18-8 ステンレススチール



⑧響十 ブレッドナイフ 両

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
KS-1118	23cm	6-0304-0801	300	170	2.6	7631700	¥29,000

材質:ダマスカス鋼鍛造



⑨響十 ブレッドナイフ 両

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
TKT-1118	23cm	6-0304-0901	358	220	2.6	7644600	¥31,000

材質:ダマスカス鋼鍛造

柳宗理



⑩柳宗理 ブレッドナイフ

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	6-0304-1001	320	86	1.8	2314600	¥7,000

材質:ハンドル／18-8ステンレス
●モリブデン・バナジウムを添加した特殊ステンレス鋼
●切り欠きの出にくい特殊ウェーブ刃を採用しています。