料理道具
001～009
001 鍋・フライパン
002 ホテルパン・バット
003 給食道具・食缶
004 番重・コンテナ類
005 キッチンポット・保存容器
006 ボール・ザル・漬物・米びつ
007 包丁・砥石・まな板
008 麺類・パスタマシン・中華用品
009 揚げ物用品



❶堺孝行 ウェーブナイフ
[CHDA-12] B

刃渡	全長	g		
300mm(10115)	435	140	18-0149-0101	¥14,700
360mm(10117)	500	160	18-0149-0102	¥16,700

❷堺孝行 ナイロンハンドル ウェーブナイフ
[CHDA-13] B

刃渡	全長	g		
300mm(10116)	435	160	18-0149-0201	¥14,800
360mm(10118)	495	180	18-0149-0202	¥16,800

材質:刃部/ステンレス鋼　柄/ナイロン66
耐熱温度:170℃



❸ビクトリノックス ウェーブナイフ [CVNX-33] G 洗

刃渡	ブラック	
300mm (全長435)	18-0149-0301 5.4233.30GB	¥8,000
360mm (全長490)	18-0149-0302 5.4233.36GB	¥9,500

材質:刃部/ハイカーボンクロームモリブデン鋼
柄/ポリアミド樹脂
耐熱温度:150℃



❹ビクトリノックス スライシングナイフ 250mm [CVNX-19] G 洗
18-0149-0401 ¥9,000
全長:395
材質:刃部/ステンレススチール
柄/ポリアミド樹脂
耐熱温度:150℃
●厳しい衛生基準で知られる、NSFインターナショナルの規格に適合するNSFマーク入り。



❺堺孝行 サーモンナイフ 300mm(10105)
[CHDA-10] B
18-0149-0501 ¥19,600
全長:425　材質:刃部/ステンレス鋼(8A鋼)　柄/積層強化木



❻堺孝行 ナイロンハンドル サーモンナイフ 300mm(10125) [CHDA-11] B
18-0149-0601 ¥19,600
全長:435　耐熱温度:170℃
材質:刃部/ステンレス鋼(8A鋼)　柄/66ナイロンハンドル



❼波刃モンスター
[CPKK-01] G

	全長	刃渡		
M-1	595	450	18-0149-0701	¥15,000
M-2	505	360	18-0149-0702	¥ 8,000
M-3	425	280	18-0149-0703	¥ 6,500

材質:ブレード/モリブデンバナジウム鋼
ハンドル/ポリプロプレン
●パンを切る際に手が疲れにくい軽量な作りになっています。
●細かく鋭い波刃のため、軽快な切れ味です。



❽堺孝行 ステンカステラナイフ 木柄 300mm
[CHDE-05] B
18-0149-0801 ¥20,600
全長:438　材質:刃/ステンレス刃物鋼　柄/積層合板



❾堺菊守 SKKバナジウム鋼 カステラナイフ 300mm [CHAT-08] △

刃渡		
300mm	18-0149-0901	¥17,900

全長:440



❿マトファ INOXナイフ ノコ刃(不柄) [CRBF-01] △

刃渡	全長		
360mm(22051)	500	18-0149-1001	¥17,600
410mm(22055)	540	18-0149-1002	¥21,600

※上記の価格には消費税は含まれておりません。