VICTORINOX ビクトリノックス　スイスクラシック



❶ステンレス パン切包丁 茶合板柄 [CHRA-05] △ E

刃渡	全長		
250mm	370	18-0150-0101	¥4,300

材質：柄/茶合板材

❷堺菊守 SKKバナジウム鋼パン切 [CHAT-04] △

刃渡	全長		
250mm	380	18-0150-0201	¥10,600

材質：柄/黒合板



❸ブレッドナイフ ブラック [CVNX-16] △ G 洗

刃渡	全長		
210mm	342	18-0150-0301	¥5,300

材質：刃部/ステンレス　柄/TPE

❹ブレッドナイフSP ブラック [CVNX-27] △ G 洗

刃渡	全長		
210mm	350	18-0150-0401	¥5,800

材質：刃部/ステンレス　柄/TPE

❺ブレッドナイフPro ブラック [CVNX-28] △ G 洗

刃渡	全長		
260mm	383	18-0150-0501	¥7,500

材質：刃部/ステンレス　柄/TPE



❻ビクトリノックス ブレッドナイフ [CVNG-05] △ G

刃渡	全長		
230mm	363	18-0150-0601	¥21,000

材質：刃部/ステンレス　柄/POM

❼藤寅作 DPコバルト合金鋼割込 パンスライサー FU-629 [CHEF-21] B

刃渡	全長		
215mm	340	18-0150-0701	¥10,000

材質：柄/18-8ステンレス



❽ケーキナイフ DL-6282 [CCKF-02] △ E

刃渡	全長		
275mm	400	18-0150-0801	¥2,200

材質：刃部/ステンレス刃物鋼
柄/ポリプロピレン
耐熱温度：110℃

❾スムーズパン切りナイフ HE-2101 [CHOA-01] △ E

刃渡	全長		
230mm	370	18-0150-0901	¥2,500

材質：刃部/ステンレス刃物鋼　柄/TPE



❿プレミオ AS パンナイフ 31803 [CHOB-20] E

刃渡	全長		
190mm	324	18-0150-1001	¥3,000

材質：刃部/ステンレス鋼
柄/18-8ステンレス

⓫堺孝行 パン切ステン(波刃)PC柄 [CHAT-09] B

刃渡	全長		
250mm	380	18-0150-1101	¥7,500

材質：柄/ナイロン66　耐熱温度：170℃



⓬スタンダード抗菌PC柄 パン切 [CHPC-12] G

刃渡	全長		
300mm(54701)	440	18-0150-1201	¥12,200
360mm(54702)	500	18-0150-1202	¥13,700

材質：刃部/モリブデン鋼　柄/樹脂

最後までまな板に手が当たらず切りやすい

村斗 MURATO Slim 燕三条
MoV STAINLESS STEEL
MADE IN JAPAN / SHIMOMURA



⓭黒プラ柄 パン切りナイフ [CHOB-01] △

刃渡	全長		
200mm	320	18-0150-1301	¥730

材質：刃部/ステンレス刃物鋼



⓮プログレード パンナイフ PG-104B [CHOJ-31] B 洗

刃渡	全長		
205mm	355	18-0150-1401	¥3,600

材質：刃部/モリブデンバナジウムステンレス鋼
柄/熱可塑性エラストマー



⓯村斗 Slim Mov パンナイフ MSL-106 [CHOJ-32] △ G 洗

刃渡	全長		
220mm	345	18-0150-1501	¥2,500

材質：刃部/モリブデンバナジウムステンレス刃物鋼
柄/ポリプロピレン、ナイロン



⓰モリブデン鋼 パン切包丁 黒合板柄 [CHRA-04] △ E

刃渡	全長		
250mm	380	18-0150-1601	¥7,900

重量：145g
材質：刃部/モリブデン鋼　柄/黒合板材

※上記の価格には消費税は含まれておりません。