

●お手数ですが、ご注文の際には(商品コード)内の7けたの数字をご記入下さい。

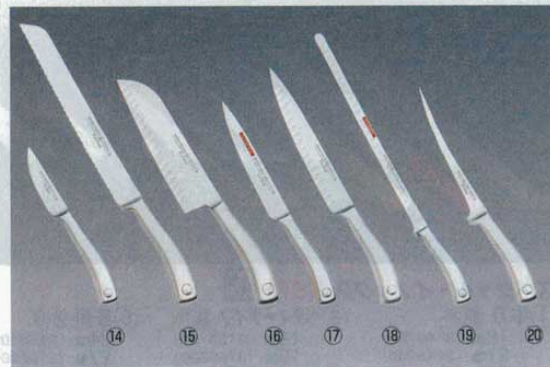
※庖丁の表示サイズは全て刃渡寸法となっております。



CULINAR DREIZACK クリナーシリーズ

人間工学にもとづいたバランスの良い18-10ステンレスハンドルにより、今までにない衛生的で、握り易く、使いやすい庖丁です。

ドライザック



- ① 牛刀 4589 両
16cm (8061500)
18cm (3194700)
20cm (8061600)
23cm (8061700)
26cm (3194800)
- ② 筋引 4609 両
14cm (8061800)
16cm (8061900)
- ③ サンドイッチナイフ 4529 両
16cm (8061900)
- ④ カービングナイフ 4529 両
20cm (8062000)
23cm (8062100)
26cm (3194500)

- ⑤ パーリングナイフ 4009 両
8cm (8062200)
- ⑥ ビーリングナイフ 4029 両
7cm (8062300)
- ⑦ パーリングナイフ 4039 両
9cm (8062400)
- ⑧ 万能ナイフ 4039 両
12cm (8062500)
- ⑨ ステーキナイフ 4069 両
12cm (8062600)
- ⑩ トマトナイフ 4108 片
14cm (8062700)

- ⑪ ブレッドナイフ 4159 片
20cm (8062800)
- ⑫ ミートフォーク 4419
16cm (8062900)
- ⑬ ナイフシャープナー 4469
23cm (8063000)
- ⑭ パーリングナイフ 4019
8cm (3194100)
- ⑮ ブレッドナイフ 4169
23cm (3194200)
- ⑯ 三徳庖丁 4179
17cm (3194300)

- ⑰ フィレナイフ 4559
16cm (3194400)
- ⑱ カービングナイフ 4528
20cm (3194600)
- ⑲ サーモンスライサー 4549
32cm (3194900)
- ⑳ フィレナイフ 4629
18cm (3195000)

CULINAR クリナーシリーズ SPECIAL GRADE Model For Japan

背の部分を丸く加工、指にやさしい仕上げ。ブラシハンドル仕上げにより、衛生的で、すべりにくい。刃先のみ鏡面になっており最高級の仕上げ。超本刃付。砥石にのせた時にピッタリと刃全体があたり研ぎやすい。



- ②① 牛刀 4589 SG 両
16cm (8063600)
20cm (8063700)
23cm (8063800)
- ②② 筋引 4529 SG 両
23cm (8063500)
- ②③ スライサー 4529 SG 両
16cm (8063300)
20cm (8063400)
- ②④ ベティナイフ 4039 SG 両
09cm (8063100)
12cm (8063200)



- ②⑤ トマトナイフ 4100SP 片
11cm (2740200)
- ②⑥ ステーキナイフ 4049 両
12cm (2740300)
- ②⑦ 皮むき 4055SP 両
10cm (2740600)
- ②⑧ 皮むき 4047SP 両
8cm (2740700)
- ②⑨ 皮むき 4037SP 両
6cm (2740800)
- ②⑩ 皮むき 4026 両
8cm (2740900)
- ②⑪ 皮むき 4017 両
8cm (2741000)



- ③② ネイルクリップ (爪切)
5190 DZ
6cm (3197500)



- ③③ ネイルファイル (爪ヤスリ) 7661 DZ
10cm (3197600)
13cm (3197700)
16cm (3197800)

両…両刃 片…片刃 庖丁は全て右仕様となります。左仕様は別途見積り致します。

スチール・裏漉し・
スチール・裏漉し・

オーブンウェア・
デリカフプレート類

蒸し器・セロ類

和食・寿司・
おにぎり・抜型類

庖丁・砥石・
磨き石類

給食道具・
ストレーナー類

バスボックス・
コンテナ類

薬味入・
シリルウェア容器

ボール・ザル・
水ます

はかり・タイマー・
温度計