

Professional Best Collection

EBM 厨房用品

282

●お手数ですが、ご注文の際には7桁の商品コードをご記入下さい。

**ED. WÜSTHOF
DREIZACKWERK**



ドイツ

ドライザック

LE CORDON BLEU
ACADEMIE D'ART CULINAIRE DE PARIS - 1891

コルドン・ブルーシリーズ 両

アゴ部分をカットした軽量タイプです。



① **コックナイフ 4581**

商品コード	
16cm	3198600
20cm	3198700
23cm	3198800
26cm	3198900

③ **三徳包丁 4181**

17cm 3198500

④ **パーリングナイフ 4065**

商品コード	
9cm	3197900
12cm	3198000

② **サンドウィッチナイフ 4521**

商品コード	
16cm	3198100
20cm	3198200
23cm	3198300
26cm	3198400

グルメシリーズ 両



①⑨ **スライサー 4114**

商品コード	
16cm	3190300
20cm	3190400

②⑩ **スライサー 4502**

商品コード	
20cm	3191100
26cm	3191200

③⑪ **コックナイフ 4562**

商品コード	
14cm	3192200
16cm	3192300
18cm	3192400
20cm	3192500
23cm	3192600
26cm	3192700

④⑫ **ローストビーフ
スライサー 4512**

商品コード	
26cm	3191300
32cm	3191400
36cm	3191500

⑤⑬ **ローストビーフ
スライサー波刃 4513**

商品コード	
26cm	3191600
32cm	3191700
36cm	3191800

⑥⑭ **ローストビーフ
スライサー波刃**

商品コード	
4511 26cm	3191900
4515 32cm	3192000
4515 36cm	3192100

⑦⑮ **サーモンスライサー 4540**

29cm 3190600

⑧⑯ **サーモンスライサー 4541**

29cm 3190700

⑨⑰ **コックナイフ波刃
スライサー 4517**

26cm 3192800

⑩⑱ **ブレッドナイフ 4143**

20cm 3190800

⑪⑲ **ブレッドナイフ 4145**

23cm 3190900

⑫⑳ **キッチンナイフ 4130**

商品コード	
14cm	3189900
16cm	3190000
18cm	3190100
20cm	3190200

⑬㉑ **ブレッドナイフ 4121**

18cm 3190500

⑭㉒ **ポーニングナイフ 4606**

16cm 3191000

⑮㉓ **トマトナイフ 4101**

12cm 刃渡: 120 3189500

⑯㉔ **トマトナイフ 4105**

14cm 刃渡: 140 3189600

⑰㉕ **トマトナイフ 4111**

16cm 刃渡: 160 3189700

⑱㉖ **デコレティングナイフ 4204**

10cm 刃渡: 100 3189800

⑳㉗ **ユーティリティーナイフ 4060**

10cm 3189400

㉑㉘ **パーリングナイフ 4034**

6cm 3188600

㉒㉙ **トリミングナイフ 4030**

7cm 3188700

㉓㉚ **パーリングナイフ 4010**

商品コード

7cm 3188800

8cm 3188900

9cm 3189000

㉔㉛ **パーリングナイフ 4011**

8cm 3189100

㉕㉜ **パーリングナイフ 4022**

8cm 3189200

㉖㉝ **パーリングナイフ 4042**

8cm 3189300

両…両刃 両…片刃 両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。

シンク・作業台・
食器戸棚

電磁調理機・
コンロ類

電子レンジ・オーブン・
トースター

焼物器・焼アミ・
焼物用品

包丁・砥石・
差し類

マナ板類

調理小物

ポット・ケトル

調理機械

炊飯器・ジャー