

Catalogue No.
20191-285

●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。

※庖丁の表示サイズは全て刃渡寸法となっております。

ストッカー・裏漕し類

オーブンウェア・デリカプレート類

蒸し器・セイロ類

和食・寿司・おにぎり・抜型類

庖丁・砥石・磨り差し類

給食道具・ストレーナー類

バスボックス・コンテナー類

薬味入・シールウェア容器

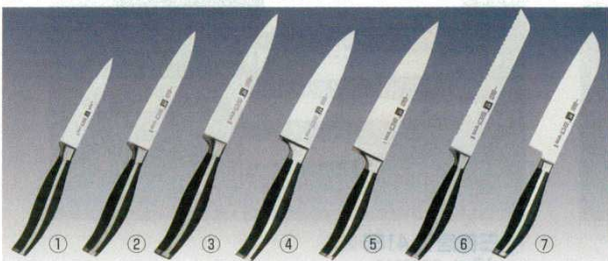
ボール・ザル・水ます

はかり・タイマー・温度度計



ツヴィリング(ヘンケルス) ツインキュービジャーヌシリーズ

材質：刃物部/特殊ステンレス鋼、ハンドル部/ABS樹脂
手になじむ特別なハンドルデザイン。柄のサイズは刃の長さではなく、使う人の手に合わせて設計されています。エンドまで通った中子は水平に設計され(リバースタング)、手の平に当たりません。新しいテクノロジーを採用し、プロのみならず、料理を愛する人々の為に生まれたドイツの本格派シリーズです。



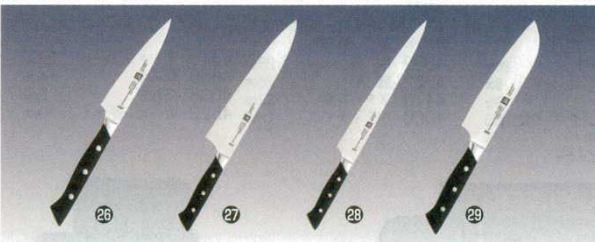
ツインプロHBシリーズ

材質：刃物部/特殊ステンレス鋼、ハンドル部/ABS樹脂
モダンデザインの中に伝統の息吹を感じさせる。クラシックを再定義したTWIN ProHBシリーズ。衛生的に優れた半ツバ仕様(Half Bolster)で握りやすいハンドル。職人の手による本刃付けが生み出すシャープな切れ味。全てにおいて、ツヴィリングの培った技術を凝縮した逸品と言えます。



ツイン包丁シリーズ

MCスチール(硬度約HRC63・三層構造)の包丁シリーズは、切れ味が持続し長時間に渡る切り分け作業もスムーズに行えます。丈夫なPOM製ハンドルを装着し、ボルスター(ツバ)にはカウンタバランスを採用しました。美しいデザインに加えほどよい重量配分で持ちやすく、作業にストレスを与えません。MC(マイクロカーバイド)スチールの極度に微細で均一な分子構造は、スムーズな切れ味と耐久性を実現しました。材質：刃物部/芯・MCスチール(HRC63) 両側・特殊刃物鋼の割込構造、ハンドル部/POM樹脂



26 ベティーナイフ	商品コード
34275-121 12cm	1826300
34275-151 15cm	1826400

27 牛刀	商品コード
34273-211 21cm	1826500
34273-241 24cm	1826600
34273-271 27cm	1826700

28 筋引	商品コード
34272-241 24cm	1826800
34272-271 27cm	1826900

29 三徳包丁	商品コード
34277-181 18cm	1827000

●両刃 ●両刃 固 ●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。

① ペアリングナイフ
30340 10cm 3506100
シェフナイフ細身

商品コード
② 30340 16cm 3506200
③ 30340 20cm 3506300

シェフナイフ幅広

商品コード
④ 30341 16cm 3506400
⑤ 30341 20cm 3506500

⑥ パンナイフ 30346 20cm 3506600
⑦ 三徳庖丁 30347 18cm 3506700

ファイブスターシリーズ

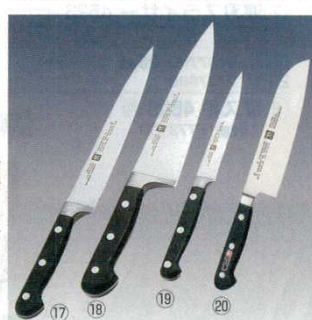
使いやすさ、耐久性、耐酸性、安全性など全ての面においてプロの要求を満たしてくれる最高のシリーズです。更に、防カビ対策にハンドルと刃の継ぎ目をすき間なく接合するなど、衛生面において完璧です。刃は、フリオデュア特殊ハイカーボンステンレス鋼、ハンドル部分は、ポリプロピレン樹脂を使用しております。



⑧ 牛刀 30040 細身 23cm 7514700
⑩ スライシングナイフ 30040 13cm 7514400

プロフェッショナルSシリーズ

一流のプロも満足できる本物の切れ味。刃にはフリオデュア特殊ハイカーボンステンレス鋼、ハンドル部分にはABS樹脂を使用しており、耐酸性に大変優れています。また、刃身部分の雷通加工、リベットでの3ヶ所のカシメなど、堅牢性も十分に考慮してあります。



17 牛刀 31020 細身	商品コード
16cm 3504700	
18cm 3504800	
20cm 3504900	
26cm 3505100	

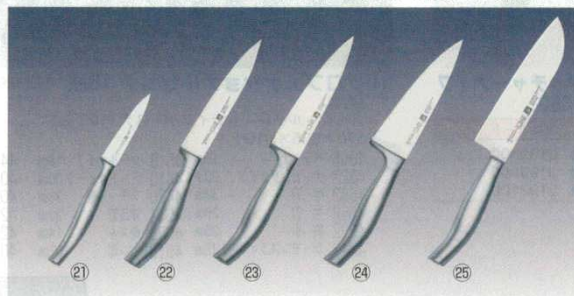
18 牛刀 31021 幅広	商品コード
16cm 3505200	
20cm 3505300	
23cm 3505400	
26cm 3505500	

19 ベティーナイフ 31020	商品コード
8cm 3505700	
10cm 3505800	
13cm 3505900	

20 三徳庖丁 31117	商品コード
18cm 3506000	

ツインセレクトシリーズ

材質：刃物部/フリオデュアハイカーボンステンレス鋼、ハンドル部/18-10ステンレス・サテンフィニッシュ
洗練された美しいデザインで完璧なフォルムは見た目だけではなく、人工工学に基づいた握りやすいハンドル(18-10ステンレススチール・サテンフィニッシュ)で、衛生的なフルメタルナイフです。プロをはじめ、料理を愛する人へ最高級のシリーズです。



21 ベティーナイフ 30440-101 10cm 1173400
※野菜・果物の皮むき飾り切りに。

22 シェフナイフ(細身)	商品コード
30440-161 16cm 1173500	
30440-201 20cm 1173600	

※生・調理済を問わず、肉・魚・ハムのスライスなど、より細かい作業に向いています。
--

23 シェフナイフ(幅広)	商品コード
30441-161 16cm 1173700	
30441-201 20cm 1173900	

※ブロック肉・大きな野菜のカットに。

24 シェフナイフ(特広)	商品コード
30445-161 16cm 1173800	
※硬い肉・魚の料理に、ヘビーデューティに使えます。	

25 三徳庖丁 30447-181 18cm 1174000
※野菜に最適、肉・魚もこなす万能庖丁。