※庖丁の表示サイズは全て刃渡寸法となっております。

LESTAIN RTRADE MARK



グレステンWタイプ

1 牛刀 圃 721WK 21cm 0592600 724WK 24cm 0592700 727WK 27cm 0592800 730WK 30cm 0592900

2 洋出刃 両

商品コード 216WK 16cm 0593000 220WK 20cm 0593100 224WK 24cm 0593200

3 筋引 両

商品コード 724WSK 24cm 8472400 727WSK 27cm 8472500 730WSK 30cm 8472600 733WSK 33cm 8472700 736WSK 36cm 8472800

4 **筋引 細身** 同 025WK 25cm 0593300

⑤ペティーナイフ 両

012WK 12cm 0593400 014WK 14cm 0593500 6ペティーナイフ 細身 両 商品コード

010WSK 10cm 0593600 012WSK 12cm 0593700



<mタイプの特長>衛生的で耐久性の高いステンレスハンドルです。手入れが簡単でサ 臭いもつきません。バランスは従来のグレスデンを継承にしています。 手入れが簡単でサビず

グレステンMタイプ

7牛刀両

商品コード 721TM 21cm 3781300 724TM 24cm 3781400 727TM 27cm 3781500 730TM 30cm 3781600 733TM 33cm 3781700

8 筋引 両

724TSM 24cm 3781800 727TSM 27cm 3781900 730TSM 30cm 3782000 733TSM 33cm 3782100 736TSM 36cm 3782200

9洋出刃両

216WM 16cm 3782300 220WM 20cm 3782400

10ガラスキ 匠 420TM 20cm 3782500

11骨スキ 匠

415TM 15cm 3782600 12ペティーナイフ 両

012TM 12cm 3782700 014TM 14cm 3782800

13ペティーナイフ 細 両

商品コード 010WSM 10cm 3782900 012WSM 12cm 3783000

14)カービングナイフ 533TM 33cm 3783300 (15カービングフォーク FM125 29.5cm 3783400 16 サーモンスライサー

331TAML 31cm 3783100 336TAML 36cm 3783200





17212WK 11cm 7919800 18212WMM 11cm 共柄 3680300 ●®のハンドルは仕様変更になっております。(M タイプと同じ)



19 カステラケーキスライサー グレステン 両

336WC 36cm 8473000 340WC 40cm 8473100 345WC 45cm 8473200 348WC 48cm 8473300



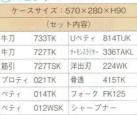
20砥石 台付 グレステン

Na.600 210×70×H24 (砥石のみ) **8768200** Na.1000 210×70×H24 (砥石のみ) **8768300**

21)砥石 グレステン (名倉砥付)

207×73×H25 8768400 No.4000 207×73×H25 8768500 No.8000 207×73×H25 **8768600** No.10000 207×73×H25 8768700





23 Bセット 3513900

ケージ	スサイズ:	570×21	5×H95
	〈セッ	卜内容〉	
牛刀	730TK	骨透	415TK
牛刀	724TK	ペティ	014TK
筋引	727TSK	サーモンスライサー	331TAKL
プロティ	021TK	シャーフ	ナー
洋出刃	220WK		

24 Cty b 3514000

ケー	スサイズ:	570×21	5×H95	
〈セット内容〉				
牛刀	727TK	ペティ	014TK	
筋引	724TSK	Uペティ	814TU	
洋出刃	220WK	シャープナー		
骨诱	415TK			

圓…両刃 周…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。

食器戸照 棚

電磁調理機・

電子レンジ・オーブン・

焼物用品焼物器・焼アミ・

調理

小物

板類

ポット ケットル

調理機械

炊飯器・ジャー