## ドライザックシリーズ



①ブレッドナイフ 4156 グランプリ 20cm 3195800

②ブレッドナイフ クラシック

商品コート

4149 20cm 4126700 4150 23cm 4126800 4151 26cm 4126900

③ベーカーズナイフ 4831 クラシック 30cm 3193200

## ブレッドナイフ グルメ

44121 18cm 3190500 54143 20cm 3190800 64145 23cm 3190900

7ブレッドナイフ 4169 クリナー 23cm 3194200

8 ローストビーフスライサー波刃 4513 グルメ

商品コード

26cm 3191600 36cm 3191800

⑨コックナイフ波刃スライサー 4517 グルメ

26cm 3192800

10ローストビーフスライサー 波刃 4511 グルメ 26cm 3191900

11ローストビーフスライサー 波刃 4515 グルメ

商品コード

32cm 3192000 36cm 3192100 ※庖丁の表示サイズは全て刃渡寸法となっております。



## ナイフ INOX マトファー

		为波	商品コート	
12波刃	22071	360	5882400	
	22073	410	5882500	
③ノコ刃	22051	360	5882600	
	22055	410	5882700	

## (4)パンナイフ INOXマトファー

刃渡 商品コード

22081 180 5882800 22083 210 5882900 22085 260 5883000



15 パン切ナイフ ウェーブ パン切ナイフ (モリブデン鋼) 文明銀丁 全長 商品コート

刃渡 商品コート 30cm 0604500 6 35cm 0604600 6

刃部:モリブデン・バナジウム鋼

16パン切ナイフ 黒柄

刃渡 商品コード

8P 203 0604700 6 10P 255 0604800 6

刃部:モリブデン・バナジウム鋼

1735cm 3515400 6 1826cm 380 5462300 6 21cm 330 5462200 6

19パン切ナイフ 合板柄 CHIC 刃渡: 250 **4234600** 刃部: モリブデン鋼

20スライサー F-707 万能

刃渡: 240 **5883100** 6 パ級・240 **5883100** [b] ステンレス波刃で切れ味が良くパン、 ハム、チーズなんでも良く切れる万能



② ウェーブナイフ グランドシェフ 匠

30cm 7913100 36cm 7913200

マルチウェーブ

刃渡 全長 商品コート

対象 全長 (863 コート
② MW-25 250 380 8007700
② MW-35 350 480 8007800
材質: 刀身/ステンレスモリブデン鋼
ハンドル/エラストマー樹脂 鞘/天然木
※ダンボール・ペットボトル等を切ることができ、キッチンナイフ、パン・カステラ切にもご利用できます。
② 4/パンスライサー・パンサットモーニン

PM-101 全長:367 刃渡:250 **8493400** 材質:刀身/ステンレス刃物銅 柄/黒強化合板 ※ロングサイズの本格派パンスライサー

25パンスライサー パンサット

カービン PM-102 8493500 全長: 325 刃渡: 205 材質: 刀身/ステンレス刃物鋼 柄/ローズウッド ※手にフィットするカーブがポイント

26フリージングナイフFK-3

スライスも

8493600 全長:350 刃波:230 材質:刀身/ステンレス刃物銅 柄/黒強化合板 ※カニャ冷凍食品、肉切りに、パンやハムの



②パン切りナイフ (波刃) 8520100 ②サンドイッチナイフ (直刃) 8520200

刃波: 250 刃: モリブデン鋼 柄: ナイロン66 ●柄にナイロン66を使用する事により柄 の腐敗が一切無く耐熱温度170℃。



29PC柄ウェーブナイフ グランドシェフ

30cm 8121100 36cm 8121200

刃:モリブデン鋼、柄:ナイロン66



30 卓上ケーキナイフ DL-5117

全長250 3184400 刃部:ステンレス刃物鋼 柄部:ABS樹脂

例的・ADOISIME 31)ケーキナイフ DL-5222

全長400 刃渡275 **3184500** 刃部:ステンレス刃物鋼 ハンドル:ポリプロビレン

棚 ·作業台·

電磁調理機

電子レンジ オーブン・

焼物器・は 焼アミ・

マナ板類

調理小物

ケットル

機械

炊飯器