

Catalogue No.

20367-407

407

厨房用品

庖丁・砥石・庖丁差し類

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。



WÜSTHOF ドイツ

両刃で使いやすく、安定感抜群
ハンドルは長時間作業をしても疲れないよう、手にフィットする丸みのあるデザイン
筋入りの為、食材が庖丁から離れやすく快適に切る事ができます。

ヴォストフ グランプリIIシリーズ



①牛刀 4585 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	280	149	2.8	2760490	¥16,000
18cm	300	158	2.8	2760510	¥17,200
20cm	335	249	3.2	2760520	¥20,300
23cm	365	269	3.5	2760530	¥21,000
26cm	400	319	3.5	2760540	¥21,900

②牛刀 4575 (筋入) 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
20cm	345	277	3.2	2760550	¥22,600

③ロングスライサー 4525 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
26cm	385	177	1.8	2760560	¥19,000

④波刃 サーマンスライサー 4545 (筋入) 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
32cm	440	105	1.9	2760570	¥24,900

⑤三徳包丁 4174 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
17cm	300	158	2.3	2760580	¥17,700

⑥三徳包丁 (筋入) 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
14cm	250	148	2.0	2760590	¥18,300
17cm	300	163	2.5	2760610	¥20,000

⑦西洋型骨スキ 4615 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
14cm	265	118	2.0	2760620	¥13,600

⑧カービングナイフ 4525 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
20cm	325	162	2.0	2760460	¥16,400
23cm	355	164	2.0	2760470	¥17,700

⑨カービングナイフ 4505 (筋入) 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
20cm	325	160	2.0	2760480	¥18,800

⑩パーリングナイフ 4040 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
9cm	195	55	1.5	2760440	¥9,400
12cm	230	59	1.5	2760450	¥9,900

⑪波刃 ブレッドナイフ 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
4155 20cm	320	109	1.6	2760410	¥15,400
4165 23cm	365	203	2.5	2760420	¥17,700

⑫波刃 ケーキナイフ 4507 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
26cm	395	247	2.2	2760430	¥19,000

⑬ピーリングナイフ 4025 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
7cm	180	52	1.2	2760310	¥9,400

⑭トリミングナイフ 4021 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
7cm	180	59	1.3	2760320	¥9,400

⑮パーリングナイフ 4015 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
8cm	185	54	1.2	2760330	¥9,400

⑯波刃 トマトナイフ 4104 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
14cm	245	61	1.2	2760340	¥12,500

⑰波刃 ソーセージナイフ 4106 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
14cm	245	61	1.4	2760350	¥10,100

⑱フィレットナイフ 4555 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	280	90	1.0	2760360	¥13,800

⑲サンドウィッチナイフ 4525 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	280	96	2.0	2760370	¥13,200

⑳フィレットナイフ 4625 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	305	116	2.3	2760390	¥16,500

グランプリシリーズ

切れ味・バランス・握りやすさ、どれをとっても超一流のニューシリーズです。
さらに美観性と衛生面においても十分な配慮がなされており、ドライザック社が
自信を持っておすすめする逸品です。



㉒三徳庖丁 4187 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
17cm	300	156	2.6	8708100	¥13,900

㉓サンドウィッチナイフ 4527 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	178	99	1.6	4574500	¥9,200

㉔フィレナイフ 4557 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	178	93	1.0	3196000	¥13,200

㉕トリミングナイフ 4007 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
7cm	175	51	1.6	3195600	¥8,900

シルバーポイントシリーズ



㉔皮むき 4047SP 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
8cm	177	22	0.9	2740700	¥1,700

㉔皮むき 4017SP 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
8cm	178	22	0.9	2741000	¥1,600

㉔ブランチナイフ 4100 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
13cm	240	37	1.2	3196400	¥2,700



㉔ヴォストフ ブッチャーナイフ 4660 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	290	116	2.4	3192900	¥5,900
18cm	310	126	2.4	3193000	¥6,500
20cm	322	136	2.4	3193100	¥7,400

図…両刃 図…片刃 庖丁は全て右仕様となります。

●このカタログに掲載されている価格は、平成27年4月1日現在のもので、税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。

09 ボール・ザル・水ます

10 はかり・タイマー・温湿度計

11 ストック・裏漉し・類

12 オープンウェア・デリカプレート類

13 蒸し器・セイロ類

14 和食料理道具・た型類

15 庖丁・砥石・庖丁差し類

08 薬味入・シールウェア容器