

Catalogue No.

20367-408

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

庖丁・砥石・庖丁差し類

厨房用品

408

CULINAR WÜSTHOF
ヴォストフ クリナーシリーズ人間工学にもとづいたバランスの良い18-10ステンレスハンドルにより、
今までにない衛生的で、握り易く、使いやすい庖丁です。

- 刃の材質はステンレスクローム、モリブデンバナジウム鋼から作られています。
- 柄は、18-10ステンレス
- ペテラン技師により1本1本を手造りで作っております。
- 研磨は1本1本を熟練工により刃付しております。
- ハンドルのとりつけはすき間のあかないように完全にとりつけています。
また、共柄仕様の為、従来の製品に比べ大変衛生的です。



①牛刀 4589 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	285	199	2.6	8061500	¥19,800
18cm	307	210	2.6	3194700	¥21,200
20cm	340	279	3.0	8061600	¥23,300
23cm	365	297	3.0	8061700	¥25,200
26cm	398	324	3.0	3194800	¥28,500

②西洋型骨スキ 4609 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
14cm	270	171	1.8	8061800	¥17,200

③サンドウィッチナイフ 4529 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	280	135	2.0	8061900	¥17,200

④カービングナイフ 4529 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
20cm	328	195	2.0	8062000	¥19,800
23cm	360	183	2.0	8062100	¥23,200

⑤パーリングナイフ 4009 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
8cm	186	87	1.3	8062200	¥14,400

⑥ピーリングナイフ 4029 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
7cm	178	84	1.3	8062300	¥12,500

⑦パーリングナイフ 4039 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
9cm	196	88	1.5	8062400	¥12,500

⑧万能ナイフ 4039 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	225	82	1.5	8062500	¥13,600

⑨ステーキナイフ 4069 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	123	92	1.6	8062600	¥13,600

⑩トマトナイフ 4108 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
14cm	247	88	1.5	8062700	¥16,200

⑪ブレッドナイフ 4159 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
20cm	220	145	1.8	8062800	¥19,800

⑫ミートフォーク 4419 両

刃渡	全長	g	商品コード	価格
16cm	270	181	8062900	¥21,900

⑬ナイフシャープナー 4469 両

刃渡	全長	g	商品コード	価格
23cm	350	212	8063000	¥19,400

⑮ブレッドナイフ 4169 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
23cm	355	214	2.0	3194200	¥22,800

⑯三徳庖丁 4179 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
17cm	300	195	2.7	3194300	¥23,600

⑰フィレナイフ 4559 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	280	128	0.7	3194400	¥20,700

⑱カービングナイフ 4528 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
20cm	330	182	1.8	3194600	¥23,800

⑲サーモンスライサー 4549 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
32cm	438	146	1.6	3194900	¥28,700

⑳フィレナイフ 4629 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	310	156	2.4	3195000	¥21,600

㉑コックナイフ 4589 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	230	143	2.2	2760030	¥18,000

CULINAR

ヴォストフ クリナーシリーズ 両

SPECIAL GRADE Model For Japan背の部分を丸く加工、指にやさしい仕上。ブラシハンドル仕上により、
衛生的で、すべりにくい。刃先のみ鏡面になっており最高級の仕上。
超本刃付。砥石にのせた時にピッタリと刃全体があたり研ぎやすい。

㉒牛刀 SG 4589 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	288	190	2.3	8063600	¥23,000
20cm	340	273	2.7	8063700	¥27,500
23cm	367	292	3.1	8063800	¥29,500

㉓筋引 SG 4529 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
23cm	359	182	1.9	8063500	¥24,500

㉔スライサー SG 4529 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	281	133	1.7	8063300	¥19,000
20cm	329	183	1.7	8063400	¥23,000

㉕ペティナイフ SG 4039 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
9cm	200	84	1.2	8063100	¥14,500
12cm	228	86	1.2	8063200	¥15,500

ヴォストフ
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。



㉖コックナイフ 4581 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	277	127	2.0	3198600	¥16,100
20cm	327	197	2.6	3198700	¥20,400
23cm	358	205	2.6	3198800	¥22,000

㉗サンドウィッチナイフ 4521 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	276	95	1.8	3198100	¥13,400
20cm	321	122	1.8	3198200	¥16,600
23cm	350	131	1.8	3198300	¥17,800
26cm	380	137	2.5	3198400	¥19,200

㉘三徳包丁 4181 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
17cm	303	163	2.1	3198500	¥15,900

㉙パーリングナイフ 4065 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
9cm	187	50	1.5	3197900	¥9,500
12cm	225	58	1.5	3198000	¥10,000

㉚ヴォストフ
コックスターセット 9781 両

3194000	¥66,000
ケースサイズ: 395×295×H105	
(内容)	
4463-23 スチール棒 丸	23cm
4582-23 牛刀	14cm
4606-14 骨スキ	
4413-18 ミートフォーク直	
4066-10 ペティナイフ	10cm
4241SP ダブルイモクリ	φ22-φ25
3066SP チャンネルナイフ	
4245SP アップルコアラー	
3086SP レモンセスター	

両…両刃 両…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日現在のものです。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。

17
レイドル・トング・
ホイップバー18
調理小物19
調理機械20
炊飯器・
ジャー21
電磁調理器・
釜めし・コンロ類22
電子レンジ・
オーブン・
トースター15
庖丁・砥石・
庖丁差し類16
まな板類