

Catalogue No.

20395-408

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
- ベテラン技師により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	¥23,500
18cm	307	210	2.6	3194700	¥21,200
20cm	340	279	3.0	8061600	¥27,800
23cm	365	297	3.0	8061700	¥29,700
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	¥20,500

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	¥23,600
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	¥15,100

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	¥15,100

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	¥16,000

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	¥16,000

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ブレードナイフ 4159 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
20cm	220	145	1.8	8062800	¥23,500

⑫ミートフォーク 4419 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	270	181		8062900	¥24,100

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	¥21,700

⑭ブレードナイフ 4169 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
23cm	355	214	2.0	3194200	¥26,600

⑮三徳庖丁 4179 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
17cm	300	195	2.7	3194300	¥27,200

⑯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

⑰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

⑱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

背の部分をお丸加工、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。

⑳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	¥27,100
20cm	340	273	2.7	8063700	¥31,800
23cm	367	292	3.1	8063800	¥35,300

㉑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	¥28,400

㉒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	¥23,300
20cm	329	183	1.7	8063400	¥26,800

㉓ベティナイフ SG 4039 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
9cm	200	84	1.2	8063100	¥17,100
12cm	228	86	1.2	8063200	¥18,000

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。



㉔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	¥17,800
20cm	327	197	2.6	3198700	¥22,600
23cm	358	205	2.6	3198800	¥24,100

㉕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	¥14,900
20cm	321	122	1.8	3198200	¥18,500
26cm	380	137	2.5	3198400	¥19,200

㉖三徳庖丁 4181 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
17cm	303	163	2.1	3198500	¥18,900

㉗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	¥10,500
12cm	225	58	1.5	3198000	¥11,200

㉘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

4582-23 牛刀 23cm

4606-14 骨スキ 14cm

4413-18 ミートフォーク直

4066-10 ベティナイフ 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

3066SP レモンゼスター

両…両刃 片…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28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。

17
レドール・トング・
ホイッパー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・
ピザ・
バスタ15
庖丁・砥石・
庖丁差し類16
まな板類