

Catalogue No.

20395-445

445

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。

ヴォストフシリーズ



①クラシック ブレッドナイフ 両刃

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
4149	20cm	320	127	2.0	4126700 ¥16,900
4150	23cm	356	175	2.3	4126800 ¥19,600
4151	26cm	382	182	2.3	4126900 ¥20,900

②クラシック ペーカースナイフ 4831 両刃

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
30cm	430	137	0.6	3193200	¥15,300

グルメ ブレッドナイフ 両刃

	刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
24	4121	20 _{cm}	327	168	2.0	3190510 ¥8,800
4	4143	20 _{cm}	323	106	1.4	3190800 ¥9,000
5	4145	23 _{cm}	356	142	1.6	3190900 ¥11,900

⑥クリナー ブレッドナイフ 4169 両刃

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

⑦グルメ ローストビーフ スライサー 波刃 4513 両刃

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
26cm	381	153	1.7	3191600	¥12,300
32cm	450	154	1.7	3191700	¥14,300
36cm	492	179	1.7	3191800	¥17,700

⑧グルメ コックナイフ 波刃スライサー 4517 両刃

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
26cm	397	188	1.7	3192800	¥12,500

⑨グルメ ローストビーフ スライサー 波刃 4511 両刃

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
26cm	390	157	1.7	3191900	¥14,400

⑩グルメ ローストビーフ スライサー 波刃 4515 両刃

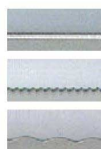
刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
32cm	449	208	1.7	3192000	¥20,900
36cm	491	229	1.7	3192100	¥25,900



テルモハウザー

ドイツの名門ゾーリングゲンが生んだ最高のペーカースナイフ

- 伝統と技術で鍛えられた素晴らしい切れ味
- ハンドルの奥深くまで入り込んだブレードの付け根がハンドルを丈夫にしました。



平刃

ノコ刃

波刃

《特長》
ブレード:高品質モリブデン合金素材ハイテク技術で鍛えられたブレードは柔軟性と耐久性を併せ持つ仕上がりです。
ハンドル:特殊強化樹脂製で、非常に衛生的で丈夫なうえ、作業性に優れた表面仕上げです。



⑪平刃 スライサー

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
66010	26cm	400	130	1.2	7085200 ¥6,150
66020	31cm	440	140	1.2	7085300 ¥6,600
66030	36cm	500	157	1.4	7085400 ¥7,560

※スパチュラとしてもご使用出来ます。

⑫ノコ刃 スライサー

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
66042	26cm	400	137	1.2	7085500 ¥6,450
66052	31cm	440	151	1.2	7085600 ¥7,300
66062	36cm	500	173	1.3	7085700 ¥8,900

⑬波刃 スライサー

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
66071	26cm	400	137	1.2	7085800 ¥7,000
66081	31cm	440	140	1.3	7085900 ¥7,300
66091	36cm	500	152	1.3	7086000 ¥8,700

⑭両刃 スライサー (平刃/ノコ刃)

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
66105	26cm	400	131	0.9	7086100 ¥7,200
66115	31cm	440	140	0.9	7086200 ¥7,900
66125	36cm	500	152	1.0	7086300 ¥9,000

⑮両刃 スライサー (平刃/波刃)

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
66134	26cm	400	133	1.0	7086400 ¥7,500
66144	31cm	440	140	1.0	7086500 ¥7,600
66154	36cm	500	148	1.0	7086600 ¥8,700

⑯両刃 スライサー (ノコ刃/波刃)

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
66163	26cm	400	134	0.7	7086700 ¥7,200
66173	31cm	440	140	0.7	7086800 ¥8,100
66183	36cm	500	153	0.7	7086900 ¥9,000

⑰ユニバーサルスライサー

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
66311	25cm	375	168	2.1	7087300 ¥6,800

⑱パン切ナイフ

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
66991	18cm	310	66	1.3	7087000 ¥2,250
66791	21cm	340	113	1.7	7087100 ¥4,700
66801	25cm	365	128	1.7	7087200 ¥5,200

⑲ブレックファーストナイフ

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
66971	9.5cm	204	28	1.0	7087400 ¥940

⑳ロールナイフ

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
66601	7.5cm	188	19	1.0	7087500 ¥450

㉑パイサーバーナイフ 両刃 (平刃/波刃)

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
66734	16cm	297	99	0.5	7087700 ¥4,800

㉒パイサーバーナイフ 両刃 (波刃/ノコ刃)

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
66743	16cm	297	99	0.5	7087800 ¥5,600



㉓ナイフリンシングボックス 43721

7087900 ¥38,900

Φ105×H340 550g

耐熱温度:135℃

中にお湯を入れて使用します。ペーカースナイフに
付着した油分、糖分、クリームなどを落とすのに
大変便利です。

NEW



㉔ワーリング コードレス エレクトリックナイフ

刃渡	全長	g	商品コード	価格
WEK-200J	22cm	500	580	1021900 ¥30,000

外寸:50×500×H120(ブレード装着時)

電源:単相100-240V 50/60Hz

消費電力:DC 9.0V 0.85A

連続使用時間:約25分(フル充電時)

付属品:チャージングケース 充電アダプター

スライシング・ガイド カービング・ブレード

ブレッド・ブレード

●2種類の専用ブレードでハード系のパン、肉類、
サンドイッチまで場所を選ばず使用できる
充電式のコードレスタイプ



ブレッド・ブレード

フランスパンやハード系のパン、サンドイッチ、
クロワッサン、ロールパンなどのカットに最適。
食材をブレードに軽く当てるだけで、簡単に
均一の厚みにスライスします。



カービング・ブレード

ターキー、チキン、ローストビーフなどの肉類に加え
パイナップルなどのフルーツやチーズ、太巻き寿司、
ロールケーキにも使用可能。

●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。

09 ボール・ザル・
水まです

10 はかり・タイマー・
温湿度計

11 ストッカー・異進し・
スプーン差し類

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・
抜型類

15 庖丁・砥石・
庖丁差し類

08 薬味入・
シールウェア容器