

Catalogue No.

20395-447

447

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。

09
水ます

10
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・
シリルウェア容器



マトファー INOX ナイフ

	刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
①波刃	22071	36cm	500	150	1.0	5882400 ¥14,000
	22073	41cm	540	180	1.0	5882500 ¥18,000
②ノコ刃	22051	36cm	500	150	1.0	5882600 ¥14,000
	22055	41cm	540	170	1.0	5882700 ¥18,000

③マトファー INOX パンナイフ

	刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
	22083	21cm	340	100	1.0	5882900 ¥11,700
	22085	26cm	390	110	1.0	5883000 ¥12,900



⑨ビクトリノックス
グランメートルブレッドナイフ

	刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
	7.7433.236	23cm	367	223	2.5	7807200 ¥15,000



TS パン切ナイフ パンきり専科

	刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑪大	31965	30cm	420	40	1.5	7045400 ¥2,000
⑫小	31966	21.5cm	340	90	1.5	7045500 ¥1,900

材質:刃/ステンレス鋼 ハンドル/ABS樹脂
●小はフッ素樹脂塗装加工付です。



PC黒柄 パン&ハムスライサー

	刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑬25cm	385	122	2.0		7316900	¥2,000
⑭30cm	435	142	2.0		7317000	¥2,150

材質:刃/ステンレス鋼

目盛にあわせて厚み調整プレートを差し込み、庖丁を入れるだけ。



ナナメカットで焼き立てパンをスライス
最後の一枚まできれいに切れます。



食パン カットガイド

	商品コード	価格
⑬SCG1 (S)	190×145×H177	7008000 ¥1,200
⑭SCG2 (L)	220×169×H209	7008100 ¥1,600

材質:本体・プレート/ABS樹脂 庖丁ガード/ポリエチレン
耐熱温度:80℃
●折たたみプレートが本体幅に収まり、スマートに収納
●Lサイズはホームベーカリーで焼いた山型パンにも対応しています。



ホームベーカリースライサー

	外寸	商品コード	価格
⑱PS-955	159×235×H 69	4880900	¥2,000
⑳PS-956 フード付	164×242×H218	4880910	¥3,000

材質:安全ガード/厚み調節板/底板/ABS樹脂
ナイフ/アール・ポリプロピレン 本体枠・フード/スチロール樹脂
●サンドイッチに使える1cmから、リッチな3cmまで5段階に厚みの調節ができます。



堺孝行 PC柄

	刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
④パン切りナイフ	波刃 25cm	380	240	1.0	8520100	¥4,300
⑤サンドイッチナイフ	直刃 25cm	380	220	1.0	8520200	¥4,300

材質:刃部/モリブデン鋼 ハンドル/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℃



ブライトM11PRO

⑦ウェーブナイフ(パン切)

	刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
M1151	30cm	440	210	2.0	7911400	¥19,000
M1150	33cm	470	215	2.0	7911500	¥21,000
M1149	36cm	500	220	2.0	7911600	¥22,200
M1148	39cm	530	225	2.0	7911700	¥23,500
M1147	42cm	560	240	2.0	7911800	¥24,800
M1146	45cm	590	260	2.0	7911900	¥26,500

⑧ブレッドナイフ

	刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
M125	26cm	385	165	2.2	7899700	¥14,200



⑩ビクトリノックス
プロフェッショナル
DUXナイフ 21cm 5.1733.21

	全長	g	背厚	ガイド長さ	商品コード	価格
	350	195	3.0	約130	6925580	¥11,000

●目盛付のガイドによって17mmの厚さまで均一にスライスすることができます。



⑮ニューエーデルワイス
パン切庖丁 NO180

	刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
22.5cm	345	125	1.0		4323820	¥8,000

材質:刃部/ステンレス刃物鋼
ハンドル/ポリアセタール樹脂

⑯京セラ ファイン セラミック
パン切り&スライスナイフ

	刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
FKR-180P-N	18cm	350	80	2.0	7315510	¥6,500

材質:ハンドル/ポリプロピレン
耐熱温度110℃
●マイクロギザ刃がパン・サンドイッチなど柔らかく切りにくい食材をしっかりとろえ快適にカット



⑰PC パン切りトレー

8216400 ¥900
340×270×H13
材質:トレー/メタクリル樹脂(耐熱90℃)
中アミ/ポリプロピレン(耐熱120℃)
●トレーの中に中アミを置き、マスキングテープで固定し、
まっすぐ切れます。(1マス/18mm)
●切りくずはレーンの中に残ります。

●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。