

Catalogue No.

20424-426

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

426



ZWILLING
J.A. HENCKELS

ツヴィリング(ヘンケルス)



ツインプロHBシリーズ 画

材質:刃部/特殊ステンレス鋼 ハンドル/ABS樹脂

- モダンデザインの中に伝統の息吹きを感じさせる、クラシックを再定義したTWIN ProHBシリーズ
- 衛生的に優れた半ツバ仕様(Half Bolster)で握りやすいハンドル、職人の手による本刃付けが生み出すシャープな切れ味
- 全てにおいて、ツヴィリングの培った技術を凝縮した逸品と言えます。



①ベティーナイフ 30651 画

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
13cm	245	93	1.6	3506800	¥10,000

②シェフナイフ 30651 画

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
20cm	320	179	2.0	3507000	¥16,000

③三徳庖丁 30647 画

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	305	189	2.0	3507300	¥15,000

プロフェッショナルSシリーズ 画

- 一流のプロも満足できる本物の切れ味。刃にはフリオデュア特殊ハイカーボステンレス鋼、ハンドル部分にはABS樹脂を使用しており、耐蝕性に大変優れています。また、刃身部分の貫通加工、リベットでの3ヶ所のカシメなど、堅牢性も十分に考慮してあります。



④牛刀 細身 31020 画

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	287	137	1.9	3504700	¥16,000
20cm	328	139	1.9	3504900	¥20,000

⑤牛刀 幅広 31021 画

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	298	221	3.0	3505200	¥19,000
20cm	330	258	3.0	3505300	¥22,000
23cm	365	295	3.0	3505400	¥25,000

⑥ベティーナイフ 31020 画

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
10cm	210	70	1.5	3505800	¥12,000
13cm	240	79	1.5	3505900	¥14,000

⑦三徳庖丁 31117 画

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	300	172	2.0	3506000	¥20,000

ツイン庖丁S57シリーズ 画 洗

材質:刃部/スペシャル・フォーミュラ・スチール ハンドル/POM樹脂

- 機能的で美しいデザインはもちろん、繊細かつ大胆な庖丁さばきと、バランスを考慮したボルスター(ツバ)は、ブレードからハンドルにつながる部分を絶妙な重量配分で安定した持ち易さを実現しました。
- 素材にツヴィリング独自のフリオデュア工程を施したスペシャル・フォーミュラ・スチールを使用しており、柔軟性と耐腐蝕性を実現し、実用性を重視したコストパフォーマンスに優れたシリーズです。



⑧果物庖丁 画

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
9cm	210	70	1.5	3509300	¥9,000

⑨小刃 画

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	230	70	1.5	3509310	¥9,000

⑩牛刀 画

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	335	200	2.0	3509330	¥14,000
24cm	365	220	2.0	3509340	¥16,000

⑪筋引庖丁 画

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	365	190	2.0	3509400	¥15,000

⑫骨透庖丁 画

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	290	240	2.5	3509420	¥12,000

⑬パンナイフ 画

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
23cm	365	190	2.0	3509440	¥15,000



VICTORINOX
SWITZERLAND



ビクトリノックスは、1884年の創業
一世紀以上の伝統と歴史が鋭い切れ味を生み出します。

NEW スイスクラシックフルーツカラーコレクション

材質:刃部/ステンレススチール ハンドル/ポリプロピレン
耐熱温度:100℃



グルメナイフ 画

¥1,600 画

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	233	36	1.2	6918200	
12cm	233	36	1.2	6918210	
12cm	233	36	1.2	6918220	
12cm	233	36	1.2	6918230	
12cm	233	36	1.2	6918240	
12cm	233	36	1.2	6918250	

- グルメナイフは、トマト・ベジタブルナイフと比べ、ハンドルに厚みがあり、ブレードが長く、食材に力が伝えやすくなっています。

画…両刃 画…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29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・オープン・
ピザ・バスター

15
庖丁・砥石・
庖丁差し類

16
まな板類