

Catalogue No.

20424-461

461

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
水まです

10
温湿度計

11
ストッカー・異進し・

12
オーブンウェア・
テリカプレート類

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

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

③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
③4121 20cm	327	168	2.0	3190510	¥8,800
④4143 20cm	323	106	1.4	3190800	¥9,000
⑤4145 23cm	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	¥12,800
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



ドイツの名門ゾーリン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。



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

〈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です。



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バイサーバーナイフ 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バイサーバーナイフ 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。