

Catalogue No.

20424-463

463

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
スチール・異種

12
オープンウェア・類

13
蒸し器・セイロ類

14
和食料理道具・類

15
庖丁・砥石・類

08
薬味入・シールウェア容器



堺孝行 PC柄

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
①パン切りナイフ 波刃 25cm	380	240	1.0	8520100	¥4,300
②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℃



③グランドシェフ PC柄ウェーブナイフ

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
30cm	435	240	1.0	8121100	¥9,300
36cm	500	260	1.0	8121200	¥9,500

材質:刃部/モリブデン鋼 ハンドル/ナイロン66



ブライツM11PRO
④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

⑤ブレードナイフ

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



マトファー INOX ナイフ

		刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑥波刃	22071	36 _{cm}	500	150	1.0	5882400	¥14,000
	22073	41 _{cm}	540	180	1.0	5882500	¥18,000
⑦ノコ刃	22051	36 _{cm}	500	150	1.0	5882600	¥14,000
	22055	41 _{cm}	540	170	1.0	5882700	¥18,000

⑧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 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。



⑩ビクトリノックス グランメートル ブレードナイフ

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
7.7433 23G 23cm	367	223	2.5	7807200	¥15,000



⑪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

NEW



⑫黒ブラ柄 パン切ナイフ 30891

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
20cm	320	85	1.2	2948200	¥500

材質:刃部/ステンレス鋼



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
⑬大 31965 30cm	420	40	1.5	7045400	¥2,000
⑭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
●小はフッ素樹脂塗膜加工付です。



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
⑮25cm	385	122	2.0	7316900	¥2,000
⑯30cm	435	142	2.0	7317000	¥2,150

材質:刃/ステンレス鋼



⑰京セラ 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らえ快適にカット



⑱銀チタン パン切り庖丁

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
GHB-22 21cm	330	70	1.1	3288800	¥5,000

材質:刃部/銀含有チタン合金
ハンドル/抗菌耐熱ポリプロピレン樹脂



⑲スムーズパン切りナイフ HE-2101 277901

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
230 370 100	18	4461500	¥2,000		

材質:刃部/ステンレス刃物鋼
ハンドル/エラストマー樹脂・ポリプロピレン
独自の刃形状
●独自の刃形状により、パンの切り残しがありません。
●緩やかなアル形刃の刃形状が、使い勝手をよくする秘訣です。