

Catalogue No.

20459-206

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

パン・ケーキ

206

ヴォストフ グランプリII



①波刃 ブレッドナイフ 両刃

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
4155 20cm	320	109	1.6	2760410	¥16,900
4165 23cm	365	203	2.5	2760420	¥19,600

- 両刃で使いやすく、安定感抜群
- ハンドルは長時間作業をしても疲れにくいよう、手にフィットする丸みのあるデザイン
- 筋入りの為、食材が庖丁から離れやすく快適に切る事ができます。

②波刃 ケーキナイフ 4507 両刃

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
26cm	395	247	2.2	2760430	¥21,000

ヴォストフ クリナー



③ブレッドナイフ 4159 両刃

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
20cm	220	145	1.8	8062800	¥23,500

④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

- 刃の材質はステンレスクローム、モリブデンバナジウム鋼から作られています。
- 柄は、18-10ステンレス
- ベテラン技師により1本1本を手造りで作っております。
- 研磨は1本1本を熟練工により刃付しております。
- ハンドルのとりつけはすき間のあかないように完全にとりつけています。
- また、共柄仕様の為、従来の製品に比べ大変衛生的です。



⑤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



⑥クラシック ベーカースナイフ 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
7 4121 20cm	327	168	2.0	3190510	¥8,800
8 4143 20cm	323	106	1.4	3190800	¥9,000
9 4145 23cm	356	142	1.6	3190900	¥11,900



⑩ヴォストフ クラシックアイコン ブレッドナイフ 4166 両刃

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
20cm	320	147	1.6	2760280	¥20,700
23cm	355	195	2.5	2760290	¥23,800

**ZWILLING
J.A.HENCKELS**



⑪ツヴィリング (ヘンケルス) パンナイフ 両刃

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
34286-231 23cm	365	190	2.0	3509440	¥15,000

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、繊細かつ大胆な刃さばりと、バランスを考慮したボルスター (ツバ) は、ブレッ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。



⑫ミソノ ウェーブナイフ 両刃

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
No696 30cm	430	150	1.6	4986200	¥14,600
No697 36cm	495	160	1.6	4986300	¥16,000

- 切れ味が冴え、しかもサビにくい。ミソノ・モリブデン鋼刃丁は、モリブデンとバナジウムの入ったハイカーボンの高級ステンレス(13クローム)・モリブデン鋼を使用し、ハイレベルの技術を駆使した理想の洋刃丁です。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械
(下記を参照)

12 ボール・洗い桶

13 水切り・ザル

14 水マス・
計量スプーン

15 ロット・スコップ

08 庖丁