

Catalogue No.

20459-208

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

208



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

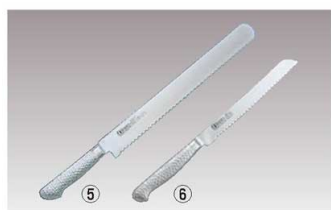
| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 30cm | 435 | 240 | 1.0 | 8121100 | ¥8,300 |
| 36cm | 500 | 260 | 1.0 | 8121200 | ¥9,500 |

材質:刃部/モリブデン鋼    ハンドル/ナイロン66



④グランドシェフ  
ウェーブナイフ

| 刃渡               | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|------------------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 30 <sub>cm</sub> | 435 | 140 | 1.7 | 7913100 | ¥8,300 |
| 36 <sub>cm</sub> | 500 | 160 | 1.7 | 7913200 | ¥9,500 |



ブライトM11PRO  
⑤ウェーブナイフ(パン切)

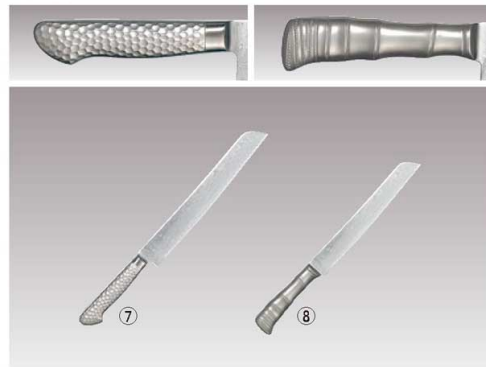
|       | 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|-------|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| M1151 | 30cm | 440 | 210 | 2.0 | 7911400 | ¥20,300 |
| M1150 | 33cm | 470 | 215 | 2.0 | 7911500 | ¥22,500 |
| M1149 | 36cm | 500 | 220 | 2.0 | 7911600 | ¥23,800 |
| M1148 | 39cm | 530 | 225 | 2.0 | 7911700 | ¥25,200 |
| M1147 | 42cm | 560 | 240 | 2.0 | 7911800 | ¥26,600 |
| M1146 | 45cm | 590 | 260 | 2.0 | 7911900 | ¥28,400 |

⑥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 | ¥15,200 |

鋸目

竹



63層ダマスカス鋼



ハンドル:18-8 ステンレススチール

⑦響十 ブレッドナイフ

|         | 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|---------|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| KS-1118 | 23cm | 300 | 170 | 2.6 | 7631700 | ¥26,200 |

材質:ダマスカス鋼鍛造

⑧響十 ブレッドナイフ

|          | 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|----------|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| TKT-1118 | 23cm | 358 | 220 | 2.6 | 7644600 | ¥27,600 |

材質:ダマスカス鋼鍛造



⑨藤寅作 パンスライサー

|        | 刃渡     | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|--------|--------|-----|-----|-----|---------|--------|
| FU-629 | 21.5cm | 340 | 135 | 2.0 | 7913901 | ¥9,000 |

コバルト合金鋼刃  
●18-8ステンレスハンドルを使用。洗いやすく、バクテリアの侵入、繁殖を防止し、非常に衛生的です。また、熱湯消毒(180℃)が可能で、切れ味・硬度・ハンドルにも全く影響ありません。職人による本格的な刃付けを施し、研ぎ直しが容易です。安全面でもにぎり易く、滑り止めを考慮したハンドルデザインにより、手に良くなじみます。

柳宗理



⑩柳宗理  
ブレッドナイフ

| 刃渡   | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|------|-----|----|-----|---------|--------|
| 21cm | 320 | 86 | 1.8 | 2314600 | ¥7,000 |

材質:ハンドル/18-8ステンレス  
●モリブデン・バナジウムを添加した特殊ステンレス鋼  
●切りくずの出にくい特殊ウェーブ刃を採用しています。



マルチウェーブ

|        | 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|--------|------|-----|-----|-----|---------|--------|
| ⑪MW-25 | 25cm | 380 | 120 | 1.6 | 8007700 | ¥4,600 |
| ⑫MW-35 | 35cm | 480 | 140 | 1.6 | 8007800 | ¥5,500 |

材質:刃部/ステンレスモリブデン鋼  
ハンドル/エラストマー樹脂 鞘/天然木  
※ダンボール・ペットボトル等を切ることができ、キッチンナイフ、パン・カステラ切にもご使用できます。



⑬ウェーブ パン切ナイフ

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 30cm | 430 | 150 | 1.6 | 0604500 | ¥5,900 |
| 35cm | 480 | 158 | 1.8 | 0604600 | ¥6,400 |

材質:刃部/モリブデン・バナジウム鋼  
ハンドル/ポリプロピレン



⑭黒柄 パン切ナイフ

|     | 刃渡     | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|-----|--------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 8P  | 20.3cm | 325 | 95  | 1.6 | 0604700 | ¥3,300 |
| 10P | 25.5cm | 380 | 105 | 1.6 | 0604800 | ¥3,800 |

材質:刃部/モリブデン・バナジウム鋼  
ハンドル/ポリプロピレン



⑮ニューエーデルワイス  
パン切庖丁 NO180

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   |
|------------------|-----|----|-----|---------|------|
| 20 <sub>cm</sub> | 320 | 85 | 1.2 | 2948200 | ¥500 |

材質:刃部/ステンレス鋼

●このカタログに掲載されている価格は、平成30年4月1日現在のものです。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。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械  
(下記参照)

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