

Catalogue No.

20459-209

209

パン・ケーキ

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

01
IH・ガス兼用鍋

02
ガス専用鍋

03
フライパン

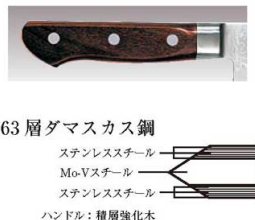
04
鍋全般

05
ブランドキッチン

06
オープンウェア

07
ホテルパン・
ガストロノームパン

08
庖丁



①響十 強化木 ブレッドナイフ 両 ㊦

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
KP-1118 23cm	353	180	2.6	7918900	¥27,600

材質:ダマスカス鋼鍛造



②YA ロイヤル パン切ナイフ ㊦

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
30cm	425	260	2.0	6584500	¥11,500

材質:刃/440Aステンレス 柄/強化木



文明銀丁 パン切ナイフ
(モリブデン鋼)

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
③35cm	490	240	2.0	3515400	¥7,500
④26cm	380	158	1.9	5462300	¥4,500
⑤21cm	330	115	1.9	5462200	¥4,000

⑥CHIC 合板柄 パン切ナイフ

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
25cm	368	94	1.8	4234600	¥2,500

材質:刃部/モリブデン鋼



仁作 波刃ナイフ

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑦Na3000 21cm	375	110	1.5	3181600	¥4,000
⑧Na3010 27cm	440	140	1.5	3181700	¥5,000
⑨Na3020 33cm	500	170	1.5	3181800	¥8,000

材質:刃部/ステンレス ハンドル/天然木
●「押して切る」「引いて切る」、どちらでも切れる、驚きの切れ味を生む新型波刃



⑩ビクトリノックス
パン切庖丁 52930-26 ㊦ ㊦

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
26cm	375	123	2.0	2952000	¥8,300



⑪パンサットカービン
パンスライサー PM-102

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
20.5cm	325	270	1.0	8493500	¥1,500

材質:刃部/ステンレス刃物鋼
ハンドル/ローズウッド
●手にフィットするカーブがポイント



⑫ケーキナイフ PP-537 ㊦

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
31cm	445	120	1.2	4901600	¥2,300

材質:刃部/SUS 420 J2
ハンドル/檀木 ウレタン仕上
●特殊波刃で切りくずが出にくい。



⑬ケーキ・パン切りナイフ
PP-539 ㊦

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
17cm	300	52	1.0	8270600	¥1,000

材質:刃部/SUS 420 J2 ステンレス
ハンドル/天然木 ウレタン仕上



⑭ケーキナイフ PP-540 ㊦

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
12.5cm	250	51	1.0	8270700	¥800

材質:刃部/SUS 420 J2 ステンレス
ハンドル/天然木 ウレタン仕上



⑮京セラ 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
食材をしっかりとなえ快適にカット



⑯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



⑰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	1.8	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。
●緩やかなアール形の刃形状が、使い勝手をよくする極品です。

●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、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。