

Catalogue No.

20480-205

205

洋庖丁

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。



WÜSTHOF

SPECIAL GRADE Model For Japan
ヴォストフ スペシャルグレード

バランス良く長時間の作業でも疲れにくい。
青の部分を丸く加工、指にやさしい仕上。
刃先のみ鏡面になっており最高級の仕上。超本刃付。
砥石にのせた時にビッタリと刃全体があたり研ぎやすい。



①牛刀 4582 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
16SG 16cm	282	152	2.6	5426300	¥22,000
18SG 18cm	302	160	2.6	5426400	¥24,000
20SG 20cm	333	222	2.6	5426500	¥27,300
23SG 23cm	365	228	2.6	5426600	¥30,800
26SG 26cm	395	295	3.0	5426700	¥36,800
32SG 32cm	445	320	3.6	5426800	¥45,300

②筋引 4522 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
23SG 23cm	355	153	2.2	5426900	¥23,600
26SG 26cm	385	162	2.2	5427000	¥26,450
32SG 32cm	445	170	2.4	5427100	¥31,700

③スライサー 4522 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
14SG 14cm	260	97	1.8	5427200	¥17,200
16SG 16cm	280	100	2.0	5427300	¥18,100
18SG 18cm	298	104	2.0	5427400	¥19,100
20SG 20cm	327	146	2.0	5427500	¥22,200

④洋出刃 4584 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
20SG 20cm	325	271	3.5	5427600	¥32,300
26SG 26cm	386	318	4.0	5427700	¥43,300

⑤ペティナイフ 4066 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
9SG 9cm	190	52	1.5	5427800	¥12,800
10SG 10cm	200	55	1.5	5427900	¥13,200
12SG 12cm	227	63	1.5	5428000	¥13,500

⑥ソールナイフ 4518 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
16SG 16cm	267	62	1.0	5428100	¥17,300

ヴォストフ クラシックアイコンシリーズ



⑦牛刀 4596 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	285	180	2.6	2760180	¥21,700
20cm	335	284	3.0	2760190	¥26,100
23cm	360	292	3.2	2760210	¥28,100
26cm	400	314	3.5	2760220	¥30,800

⑧サンドウィッチナイフ 4506 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	285	119	1.8	2760150	¥18,400
20cm	330	162	1.8	2760160	¥21,800
23cm	355	170	2.1	2760170	¥23,500

⑨三徳庖丁 (筋入) 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
4172 14cm	255	137	2.0	2760240	¥22,700
4176 17cm	300	190	2.5	2760250	¥25,800

⑩西洋型骨スキ 4616 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
14cm	270	143	2.0	2760260	¥19,000

⑪フィレットナイフ 4556 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	280	118	0.9	2760270	¥18,800

⑫ブレードナイフ 4166 両

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

⑬サーモンスライサー 4546 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
32cm	440	140	1.9	2760230	¥26,300

⑭バーリングナイフ 4020 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
7cm	175	65	1.3	2760070	¥13,500

⑮バーリングナイフ 4006 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
8cm	185	73	1.3	2760080	¥13,500

⑯バーリングナイフ 4086 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
9cm	195	74	1.5	2760090	¥13,500
12cm	225	75	1.5	2760110	¥14,200

⑰ステーキナイフ 4096 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	225	75	1.3	2760120	¥14,200

⑱トマトナイフ 4136 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
14cm	250	80	1.2	2760130	¥17,000

⑲ソーセージナイフ 4126 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
14cm	240	80	1.4	2760140	¥17,000



⑳プロフェッショナルセット 19点

5773200 ¥291,800
(内容)
ナイフケース大(10丁入)
570×285×H100
4066 ペティナイフ 12cm
4522 カービングナイフ 20cm
4582 牛刀 32cm
4582 牛刀 26cm
4522 筋引 26cm
4543 サーモンスライサー 32cm

4518 ソールナイフ 16cm
4410 ミートフォーク 20cm
4470 スチール棒 32cm
4584 洋出刃 20cm
4606 骨スキ 14cm
4513 パン切 32cm
4440 スパティラ 26cm
4033SP 皮むき 6cm
4023SP 皮むき 8cm
4241 イモクリ(ダブル) φ22/φ25
4281 カキ割り
4072 ボテトピーラー



㉑スタンダードセット 9点

5773300 ¥132,400
(内容)
ナイフケース(小)
570×125×H100
4582 牛刀 26cm
4522 筋引 26cm
4470 スチール棒 32cm
4066 ペティナイフ 12cm

4410 ミートフォーク 20cm
4606 骨スキ 14cm
4033SP 皮むき 6cm
4522 カービングナイフ 20cm

両…両刃 片…片刃 庖丁は全て右仕様です。

●このカタログに掲載されている価格は、2019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。

01 I・H・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