

Catalogue No.

20480-210

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

洋庖丁

210



ZWILLING
J.A. HENCKELS

ツヴィリング(ヘンケルス)



ツインプロHBシリーズ

材質:刃部/特殊ステンレス鋼
ハンドル/ABS樹脂

- モダンデザインの中に伝統の息吹を感じさせる、クラシックを再定義したTWIN ProHBシリーズ
- 衛生的に優れた半ツバ仕様(Half Bolster)で握りやすいハンドル、職人の手による本刃付けが生み出すシャープな切れ味
- 全てにおいて、ツヴィリングの培った技術を凝縮した逸品と言えます。



①ベティナイフ 30651

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
13cm	245	93	1.6	3506800	¥10,000

②シェフナイフ 30651

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
20cm	320	179	2.0	3507000	¥16,000

③三徳庖丁 30647

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	305	189	2.0	3507300	¥15,000

プロフェッショナルSシリーズ

- 一流のプロも満足できる本物の切れ味。刃にはフリオデュア特殊ハイカーボステンレス鋼、ハンドル部分にはABS樹脂を使用しており、耐蝕性に大変優れています。また、刃身部分の貫通加工、リベットでの3ヶ所のカシメなど、堅牢性も十分に考慮してあります。



④牛刀 細身 31020

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	287	137	1.9	3504700	¥16,000
20cm	328	139	1.9	3504900	¥20,000

⑤牛刀 幅広 31021

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	298	221	3.0	3505200	¥19,000
20cm	330	258	3.0	3505300	¥22,000
23cm	365	295	3.0	3505400	¥25,000

⑥ベティナイフ 31020

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
10cm	210	70	1.5	3505800	¥12,000
13cm	240	79	1.5	3505900	¥14,000

⑦三徳庖丁 31117

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	300	172	2.0	3506000	¥20,000

ツイン庖丁S57シリーズ

材質:刃部/スペシャル・フォーミュラ・スチール
ハンドル/PP樹脂

- 機能的で美しいデザインはもちろん、繊細かつ大胆な庖丁さばきと、バランスを考慮したボルスター(ツバ)は、ブレー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、柔軟性と耐腐食性を実現し、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。



⑧小刃

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
34282-121	12cm	230	1.5	3509310	¥9,000

⑨牛刀

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
34283-241	24cm	365	2.0	3509340	¥16,000



ヘンケルス

J.A. HENCKELS
INTERNATIONAL

ロストフライシリーズ

材質:刃部/特殊刃物鋼
ハンドル/ABS樹脂

- 品質も良く、オーソドックスなスタイルがロングセラーの秘密です。
- バランスの良いハンドルは適度に重量感が有り切れ味も良く、人気のシリーズです。



⑩洋庖丁 10054-880

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	300	145	2.0	3788710	¥3,500

⑪ベティナイフ 10070-830

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
13cm	230	68	2.0	3788610	¥2,200

⑫三徳庖丁 10055-880

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	300	156	2.0	3789010	¥3,500

⑬小庖丁 10055-850

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	260	101	2.0	3788910	¥2,800

HIスタイルシリーズ

材質:刃部/スペシャル・フォーミュラ・スチール
ハンドル/PP樹脂
FP/ABS樹脂

- 高品質ステンレス鋼で抜群の切れ味
- エンドキャップ付きのエргоノミックハンドルで、手にしっくりなじみ抜群のグリップが得られます。



⑭ベティナイフ
16710-431

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
13cm	233	51	1.9	6060801	¥2,000

⑮小庖丁 16717-441

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
14cm	250	690	1.9	6060811	¥2,500

⑯三徳庖丁 16717-481

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	305	104	1.8	6060821	¥3,000

国…両刃 国…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
(下ごしらえ)

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