

Catalogue No.

20480-228

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

228

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 20mm	320	109	1.6	2760410	¥16,900
4165 23mm	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ないよう、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
26mm	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
20mm	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
23mm	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 20mm	320	127	2.0	4126700	¥16,900
4150 23mm	356	175	2.3	4126800	¥19,600
4151 26mm	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
30mm	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
74143 20mm	323	106	1.4	3190800	¥9,000
84145 23mm	356	142	1.6	3190900	¥11,900



⑨グルメ
ブレッドナイフ 4121 両刃

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
20mm	327	168	2.0	3190510	¥8,800



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
20mm	320	147	1.6	2760280	¥20,700
23mm	355	195	2.5	2760290	¥23,800



⑪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 30mm	430	150	1.6	4986200	¥16,000
No697 36mm	495	160	1.6	4986300	¥17,600

- 切れ味が冴え、しかもサビにくい。ミソノ・モリブデン鋼刃は、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庖丁です。

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