

Catalogue No.

20480-229

229

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



①EBM
スペシャル・イノックス
ウェーブナイフ Ⅷ

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
25 _{cm}	386	156	1.3	4652900	¥6,000
30 _{cm}	438	166	1.5	4653000	¥9,400
36 _{cm}	500	170	1.5	4653100	¥10,800

材質:モリブデン鋼含有特殊ハガネ



②TS パン切ナイフ パンきり専科

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格	
大 31965	30 _{cm}	420	40	1.5	7045400	¥2,200

材質:刃/ステンレス鋼 ハンドル/ABS樹脂

材質:刃/ステンレス鋼 ハンドル/ABS樹脂

③TS パン切ナイフ パンきり専科Ⅱ

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格	
小 31993	21.5 _{cm}	340	90	1.5	7045510	¥2,100
材質:刃/ステンレス鋼 ハンドル/ABS樹脂						

材質:刃/ステンレス鋼 ハンドル/ABS樹脂



PC黒柄 パン&ハムスライサー

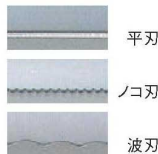
刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
④/25 _{cm}	385	122	2.0	7316900	¥2,000
⑤/30 _{cm}	435	142	2.0	7317000	¥2,150

材質:刃/ステンレス鋼



ドイツの名門ゾーリングゲンが生んだ最高のベーカースライサー

- 伝統と技術で鍛えられた素晴らしい切れ味
- ハンドルの奥深くまで入り込んだブレードの付け根がハンドルを丈夫にしました。



〈特長〉

ブレード:高品質モリブデン合金素材ハイク技術で鍛えられたブレードは柔軟性と耐久性を併せ持つ仕上がりです。

ハンドル:特殊強化樹脂製で、非常に衛生的で丈夫なうえ、作業性に優れた表面仕上です。



⑥平刃 スライサー

	刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
66010	26 _{cm}	400	130	1.2	7085200	¥6,150
66020	31 _{cm}	440	140	1.2	7085300	¥6,600
66030	36 _{cm}	500	157	1.4	7085400	¥7,560

*スバチュラとしてもご利用出来ます。

⑦ノコ刃 スライサー

	刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
66042	26 _{cm}	400	137	1.2	7085500	¥6,450
66052	31 _{cm}	440	151	1.2	7085600	¥7,300
66062	36 _{cm}	500	173	1.3	7085700	¥8,900

⑧波刃 スライサー

	刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
66071	26 _{cm}	400	137	1.2	7085800	¥7,000
66081	31 _{cm}	440	140	1.3	7085900	¥7,300
66091	36 _{cm}	500	152	1.3	7086000	¥8,700



⑨両刃 スライサー (平刃/ノコ刃)

	刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
66105	26 _{cm}	400	131	0.9	7086100	¥7,200
66115	31 _{cm}	440	140	0.9	7086200	¥7,900
66125	36 _{cm}	500	152	1.0	7086300	¥9,000

⑩両刃 スライサー (平刃/波刃)

	刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
66134	26 _{cm}	400	133	1.0	7086400	¥7,500
66144	31 _{cm}	440	140	1.0	7086500	¥7,600
66154	36 _{cm}	500	148	1.0	7086600	¥8,700

⑪両刃 スライサー (ノコ刃/波刃)

	刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
66163	26 _{cm}	400	134	0.7	7086700	¥7,200
66173	31 _{cm}	440	140	0.7	7086800	¥8,100
66183	36 _{cm}	500	153	0.7	7086900	¥9,000



⑫ユニバーサルスライサー

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格	
66311	25 _{cm}	375	168	2.1	7087300	¥6,800

⑬パン切ナイフ

	刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
66991	18 _{cm}	310	66	1.3	7087000	¥2,250
66791	21 _{cm}	340	113	1.7	7087100	¥4,700
66801	25 _{cm}	365	128	1.7	7087200	¥5,200

⑭ブレックファーストナイフ

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格	
66971	9.5 _{cm}	204	28	1.0	7087400	¥940

⑮ロールナイフ

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格	
66601	7.5 _{cm}	188	19	1.0	7087500	¥450

⑯パイサーバーナイフ

両刃（平刃／波刃）							
	刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格	
	66734	16 _{cm}	297	99	0.5	7087700	¥4,800

⑰パイサーバーナイフ

両刃 (波刃／ノコ刃)						
刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格	
66743	16 _{cm}	297	99	0.5	7087800	¥5,600

⑱ナイフリンシングボックス 43721

7087900 ¥38,900
φ105×H340 550g
耐熱温度:135℃
中にお湯を入れて使用します。ベーカースライサーに付着した油分、糖分、クリームなどを落とすのに大変便利です。

