

Catalogue No.

20511-207

207

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。
青の部分を見く加工、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
砥石にのせた時にピ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	青厚	商品コード	価格
16.5G	18.5cm	282	152	2.6	5426300 ¥22,000
18.5G	18.5cm	302	160	2.6	5426400 ¥24,000
20.5G	20.5cm	333	222	2.6	5426500 ¥27,300
23.5G	23.5cm	365	228	2.6	5426600 ¥30,800
26.5G	26.5cm	395	295	3.0	5426700 ¥36,800
32.5G	32.5cm	445	320	3.6	5426800 ¥45,300

②筋引 4522 両

刃渡	全長	g	青厚	商品コード	価格
23.5G	23.5cm	355	153	2.2	5426900 ¥23,600
26.5G	26.5cm	385	162	2.2	5427000 ¥26,450
32.5G	32.5cm	445	170	2.4	5427100 ¥31,700

③スライサー 4522 両

刃渡	全長	g	青厚	商品コード	価格
14.5G	14.5cm	260	97	1.8	5427200 ¥17,200
16.5G	16.5cm	280	100	2.0	5427300 ¥18,100
18.5G	18.5cm	298	104	2.0	5427400 ¥19,100
20.5G	20.5cm	327	146	2.0	5427500 ¥22,200

④洋出刃 4584 両

刃渡	全長	g	青厚	商品コード	価格
20.5G	20.5cm	325	271	3.5	5427600 ¥32,300
26.5G	26.5cm	386	318	4.0	5427700 ¥43,300

⑤ベティナイフ 4066 両

刃渡	全長	g	青厚	商品コード	価格
9.5G	9.5cm	190	52	1.5	5427800 ¥12,800
10.5G	10.5cm	200	55	1.5	5427900 ¥13,200
12.5G	12.5cm	227	63	1.5	5428000 ¥13,500

⑥ソールナイフ 4518 両

刃渡	全長	g	青厚	商品コード	価格
16.5G	16.5cm	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	青厚	商品コード	価格
16.5cm	285	180	2.6	2760180	¥21,700
20.5cm	335	284	3.0	2760190	¥26,100
23.5cm	360	292	3.2	2760210	¥28,100
26.5cm	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	青厚	商品コード	価格
16.5cm	285	119	1.8	2760150	¥18,400
20.5cm	330	162	1.8	2760160	¥21,800
23.5cm	355	170	2.1	2760170	¥23,500

⑨三徳庖丁 (筋入) 両

刃渡	全長	g	青厚	商品コード	価格
14.5cm	255	137	2.0	2760240	¥22,700
17.5cm	300	190	2.5	2760250	¥25,800

⑩西洋型骨スキ 4616 両

刃渡	全長	g	青厚	商品コード	価格
14.5cm	270	143	2.0	2760260	¥19,000

⑪フィレットナイフ 4556 両

刃渡	全長	g	青厚	商品コード	価格
16.5cm	280	118	0.9	2760270	¥18,800

⑫ブレードナイフ 4166 両

刃渡	全長	g	青厚	商品コード	価格
20.5cm	320	147	1.6	2760280	¥20,700
23.5cm	355	195	2.5	2760290	¥23,800

⑬サーモンスライサー 4546 両

刃渡	全長	g	青厚	商品コード	価格
32.5cm	440	140	1.9	2760230	¥26,300

⑭バーリングナイフ 4020 両

刃渡	全長	g	青厚	商品コード	価格
7.5cm	175	65	1.3	2760070	¥13,500

⑮バーリングナイフ 4006 両

刃渡	全長	g	青厚	商品コード	価格
8.5cm	185	73	1.3	2760080	¥13,500

⑯バーリングナイフ 4086 両

刃渡	全長	g	青厚	商品コード	価格
9.5cm	195	74	1.5	2760090	¥13,500
12.5cm	225	75	1.5	2760110	¥14,200

⑰ステーキナイフ 4096 両

刃渡	全長	g	青厚	商品コード	価格
12.5cm	225	75	1.3	2760120	¥14,200

⑱トマトナイフ 4136 両

刃渡	全長	g	青厚	商品コード	価格
14.5cm	250	80	1.2	2760130	¥17,000

⑲ソーセージナイフ 4126 両

刃渡	全長	g	青厚	商品コード	価格
14.5cm	240	80	1.4	2760140	¥17,000



⑳プロフェッショナルセット 19点

5773200 ¥291,300

〈内容〉
ナイフケース大(10丁入)
570×285×H100

4066 ベティナイフ 12cm	4518 ソールナイフ 16cm	4440 スパティラ 26cm
4522 カービングナイフ 20cm	4410 ミートフォーク 20cm	4033SP 皮むき 6cm
4582 牛刀 32cm	4470 スチール棒 32cm	4023SP 皮むき 8cm
4582 牛刀 26cm	4584 洋出刃 20cm	4241 イモクリ(ダブル) φ22/φ25
4522 筋引 26cm	4606 骨スキ 14cm	4281 カキ割り
4543 サーモンスライサー 32cm	4513 パン切 32cm	4072 ポテトピーラー



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	4410 ミートフォーク 20cm
4522 筋引 26cm	4606 骨スキ 14cm
4470 スチール棒 32cm	4033SP 皮むき 6cm
4066 ベティナイフ 12cm	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、2020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・レストラン・バー

08 庖丁