

Catalogue No.

20511-210

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・オールステンレス

210

CULINAR WÜSTHOF

ヴォストフ クリナーシリーズ

人間工学にもとづいたバランスの良い18-10ステンレスハンドルにより、
今までにない衛生的で、握り易く、使いやすい庖丁です。



①牛刀 4589 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	285	199	2.6	8061500	¥23,500
20cm	340	279	3.0	8061600	¥27,800
23cm	365	297	3.0	8061700	¥30,000

②サンドウィッチナイフ 4529 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	280	135	2.0	8061900	¥20,500

③カービングナイフ 4529 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
20cm	328	195	2.0	8062000	¥23,600

④パーリングナイフ 4009 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
8cm	186	87	1.3	8062200	¥14,400

⑤ピーリングナイフ 4029 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
7cm	178	84	1.3	8062300	¥15,100

⑥パーリングナイフ 4039 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
9cm	196	88	1.5	8062400	¥15,100

⑦万能ナイフ 4039 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	225	82	1.5	8062500	¥16,000

- 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。



⑧ステーキナイフ 4069 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	123	92	1.6	8062600	¥16,000

⑨ブレッドナイフ 4159 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
20cm	220	145	1.8	8062800	¥23,500

⑩ミートフォーク 4419 両

刃渡	全長	g	商品コード	価格
16cm	270	181	8062900	¥24,100

⑪ナイフシャープナー 4469 両

刃渡	全長	g	商品コード	価格
23cm	350	212	8063000	¥21,700

⑫ブレッドナイフ 4169 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
23cm	355	214	2.0	3194200	¥26,600

⑬三徳庖丁 4179 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
17cm	300	195	2.7	3194300	¥27,200

⑭コックナイフ 4589 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	230	143	2.2	2760030	¥18,000

CULINAR

ヴォストフ クリナーシリーズ

SPECIAL GRADE Model For Japan

背の部分を丸く加工、指にやさしい仕上。ブラシハンドル仕上により、
衛生的で、すべりにくい。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ツリと刃全体があたり研ぎやすい。



⑮牛刀 SG 4589 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	288	190	2.3	8063600	¥27,100
20cm	340	273	2.7	8063700	¥31,800
23cm	367	292	3.1	8063800	¥35,300

⑯スライサー SG 4529 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	281	133	1.7	8063300	¥23,300
20cm	329	183	1.7	8063400	¥26,800

⑰ペティナイフ SG 4039 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
9cm	200	84	1.2	8063100	¥17,100
12cm	228	86	1.2	8063200	¥18,000

LE CORDON BLEU

ACADEMIE D'ART CULINAIRE DE PARIS • 1891

ヴォストフ コルドン・ブルーシリーズ

アゴ部分をカットした軽量タイプです。



⑱コックナイフ 4581 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	277	127	2.0	3198600	¥17,800
20cm	327	197	2.6	3198700	¥22,600
23cm	358	205	2.6	3198800	¥24,100

⑲サンドウィッチナイフ 4521 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	276	95	1.8	3198100	¥14,900

⑳三徳庖丁 4181 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
17cm	303	163	2.1	3198500	¥18,900

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
(トースター)

12 ボール・洗い桶

13 水切り・ザル

14 水マス・
計量スプーン

15 ロート・スコップ

08 庖丁