

Catalogue No.

20511-230

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

230

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	20cm	320	109	1.6	2760410 ¥16,900
4165	23cm	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
26cm	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
20cm	220	145	1.8	8062800	¥23,500

- 刃の材質はステンレスクロム、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。
- ハンドルのどけ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。

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
23cm	355	214	2.0	3194200	¥26,600



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	20cm	320	127	2.0	4126700 ¥16,900
4150	23cm	356	175	2.3	4126800 ¥19,600
4151	26cm	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
30cm	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	20cm	323	106	1.4	3190800 ¥9,000
⑧4145	23cm	356	142	1.6	3190900 ¥11,900



⑨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
20cm	320	147	1.6	2760280	¥20,700
23cm	355	195	2.5	2760290	¥23,800



⑩ミソノ ウェブナイフ 両刃

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
Na696	30cm	430	150	1.6	4986200 ¥16,000
Na697	36cm	495	160	1.6	4986300 ¥17,600

- 切れ味が冴え、しかもサビにくいミソノ・モリブデン鋼の刃は、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包丁です。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械
(下記参照)

12 ボール・洗い桶

13 水切り・ザル

14 水マス・
計量スプーン

15 ロート・スコップ

08 庖丁