

Catalogue No.

20511-231

231

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
庫丁



①EBM
スペシャル・イノックス
ウェーブナイフ 両刃

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



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



ドイツの名門ソーリンゲンが生んだ最高のベーカースナイフ

- 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。



平刃

ノコ刃

波刃

〈特長〉
ブレード:高品質モリブデン合金素材ハイテ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げです。



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	¥6,600
66020	31 _{cm}	440	140	1.2	7085300	¥6,900
66030	36 _{cm}	500	157	1.4	7085400	¥7,900

※スパチュラとしてもご使用出来ます。

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	¥6,800
66052	31 _{cm}	440	151	1.2	7085600	¥7,700
66062	36 _{cm}	500	173	1.3	7085700	¥9,400

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	¥7,500
66081	31 _{cm}	440	140	1.3	7085900	¥7,700
66091	36 _{cm}	500	152	1.3	7086000	¥9,400



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	¥7,900
66115	31 _{cm}	440	140	0.9	7086200	¥8,600
66125	36 _{cm}	500	152	1.0	7086300	¥9,800

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	¥7,900
66144	31 _{cm}	440	140	1.0	7086500	¥8,400
66154	36 _{cm}	500	148	1.0	7086600	¥9,600

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	¥7,900
66173	31 _{cm}	440	140	0.7	7086800	¥8,900
66183	36 _{cm}	500	153	0.7	7086900	¥9,900



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	¥7,500

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	¥2,500
66791	21 _{cm}	340	113	1.7	7087100	¥5,200
66801	25 _{cm}	365	128	1.7	7087200	¥5,700

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	¥1,000

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
					¥500

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

⑰パイサーバーナイフ

⑪ハイサーバータイプ							
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	¥6,000



⑱ナイフリンスングボックス 43721

7087900 ¥40,000

φ105×H340 550g

耐熱温度:135℃

中にお湯を入れて使用します。ベーカースナイフに付着した油分、糖分、クリームなどを落とすのに大変便利です。