

Catalogue No.

20511-233

233

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



**①フーリング コードレス
エレクトリックナイフ**

刃渡	全長	g	商品コード	価格
22 _{cm}	500	580	1021900	¥30,000

WEK-200J

外寸:50×500×H120(ブレード装着時)
電源:単相100-240V 50/60Hz
消費電力:DC 9.0V 0.85A
重量:0.58kg
連続使用時間:約25分(フル充電時)
付属品:キャリングケース 充電アダプター
スライシング・ガイド カービング・ブレード
ブレード・ブレード
●2種類の専用ブレードでハード系のパン、肉類、
サンドイッチまで場所を選ばず使用できる
充電式のコードレスタイプ



ブレード・ブレード
フランスパンやハード系のパン、サンドイッチ、
クロワッサン、ロールパンなどのカットに最適。
食材をブレードに軽く当てるだけで、簡単に
均一の厚みにスライスします。



カービング・ブレード
ターキー、チキン、ローストビーフなどの肉類に加え
パイナップルなどのフルーツやチーズ、太巻き寿司、
ロールケーキにも使用可能。



63層ダマスカス鋼

ステンレススチール
Mo-Vスチール
ステンレススチール
ハンドル:積層強化木

②響十 強化木 ブレッドナイフ

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
23 _{cm}	353	180	2.6	7918900	¥27,600

KP-1118

材質:ダマスカス鋼銀造



**③YA ロイヤル
パン切ナイフ**

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
30 _{cm}	425	260	2.0	6584500	¥11,500

材質:刃/440Aステンレス 柄/強化木



**文明銀丁 パン切ナイフ
(モリブデン鋼)**

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
4/35 _{cm}	490	240	2.0	3515400	¥7,500
5/26 _{cm}	380	158	1.9	5462300	¥4,500
6/21 _{cm}	330	115	1.9	5462200	¥4,000



**⑦CHIC 合板柄
パン切ナイフ**

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
25 _{cm}	368	94	1.8	4234600	¥2,600

材質:刃部/モリブデン鋼



仁作 波刃ナイフ

	刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格	
⑧	Na3000	21 _{cm}	375	110	1.5	3181600	¥4,000
⑨	Na3010	27 _{cm}	440	140	1.5	3181700	¥5,000
⑩	Na3020	33 _{cm}	500	170	1.5	3181800	¥7,000

材質:刃部/ステンレス ハンドル/天然木
●「押して切る」「引いて切る」、どちらでも切れる、
驚きの切れ味を生む新型波刃

「押して切る」際に当たる刃面

「引いて切る」際に当たる刃面



**⑪ビクトリノックス
パン切庖丁 52930-26**

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
26 _{cm}	375	123	2.0	2952000	¥9,300



**トラモンティーナ
ポリウッドブレッドナイフ**

	刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格	
⑫レッド	21125/077	165	300	84	1.6	1561480	¥2,600
⑬ダーク	21125/097	165	300	84	1.6	1561490	¥2,600