

Catalogue No.

20540-297

297

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。
青の部分を見出し加工、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ツリと刃全体があたり研ぎやすい。



①牛刀 4582 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16SG 16cm	1-0297-0101	282	152	2.6	5426300	¥22,000
18SG 18cm	1-0297-0102	302	160	2.6	5426400	¥24,000
20SG 20cm	1-0297-0103	333	222	2.6	5426500	¥27,300
23SG 23cm	1-0297-0104	365	228	2.6	5426600	¥30,800
26SG 26cm	1-0297-0105	395	295	3.0	5426700	¥36,800
32SG 32cm	1-0297-0106	445	320	3.6	5426800	¥45,300

②筋引 4522 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
23SG 23cm	1-0297-0201	355	153	2.2	5426900	¥23,600
26SG 26cm	1-0297-0202	385	162	2.2	5427000	¥26,450

③スライサー 4522 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
14SG 14cm	1-0297-0301	260	97	1.8	5427200	¥17,200
16SG 16cm	1-0297-0302	280	100	2.0	5427300	¥18,100
18SG 18cm	1-0297-0303	298	104	2.0	5427400	¥19,100
20SG 20cm	1-0297-0304	327	146	2.0	5427500	¥22,200

④洋出刃 4584 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
20SG 20cm	1-0297-0401	325	271	3.5	5427600	¥32,300
26SG 26cm	1-0297-0402	386	318	4.0	5427700	¥43,300

⑤ベティナイフ 4066 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
9SG 9cm	1-0297-0501	190	52	1.5	5427800	¥12,800
10SG 10cm	1-0297-0502	200	55	1.5	5427900	¥13,200
12SG 12cm	1-0297-0503	227	63	1.5	5428000	¥13,500

⑥ソールナイフ 4518 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16SG 16cm	1-0297-0601	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	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	1-0297-0701	285	180	2.6	2760180	¥21,700
20cm	1-0297-0702	335	284	3.0	2760190	¥26,100
23cm	1-0297-0703	360	292	3.2	2760210	¥28,100
26cm	1-0297-0704	400	314	3.5	2760220	¥30,800

⑧サンドウィッチナイフ 4506 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	1-0297-0801	285	119	1.8	2760150	¥18,400
20cm	1-0297-0802	330	162	1.8	2760160	¥21,800
23cm	1-0297-0803	355	170	2.1	2760170	¥23,500

⑨三徳庖丁 (筋入) 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
4172 14cm	1-0297-0901	255	137	2.0	2760240	¥22,700
4176 17cm	1-0297-0902	300	190	2.5	2760250	¥25,800

⑩西洋型骨スキ 4616 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
14cm	1-0297-1001	270	143	2.0	2760260	¥19,000

⑪フィレットナイフ 4556 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	1-0297-1101	280	118	0.9	2760270	¥18,800

⑫ブレードナイフ 4166 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
20cm	1-0297-1201	320	147	1.6	2760280	¥20,700
23cm	1-0297-1202	355	195	2.5	2760290	¥23,800

⑬サーモンスライサー 4546 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
32cm	1-0297-1301	440	140	1.9	2760230	¥26,300

⑭バーリングナイフ 4020 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
7cm	1-0297-1401	175	65	1.3	2760070	¥13,500

⑮バーリングナイフ 4006 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
8cm	1-0297-1501	185	73	1.3	2760080	¥13,500

⑯バーリングナイフ 4086 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
9cm	1-0297-1601	195	74	1.5	2760090	¥13,500
12cm	1-0297-1602	225	75	1.5	2760110	¥14,200

⑰ステーキナイフ 4096 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	1-0297-1701	225	75	1.3	2760120	¥14,200

⑱トマトナイフ 4136 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
14cm	1-0297-1801	250	80	1.2	2760130	¥17,000

⑲ソーセージナイフ 4126 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
14cm	1-0297-1901	240	80	1.4	2760140	¥17,000



⑳プロフェッショナルセット 19点

ページコード	商品コード	価格
1-0297-2001	5773200	¥295,000

(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 イモグリ(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

ページコード	商品コード	価格
1-0297-2101	5773300	¥135,000

(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、2021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。