

Catalogue No.

20540-300

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

300

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。



- 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を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。

①牛刀 4589 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
20cm	1-0300-0101	340	279	3.0	8061600	¥27,800
23cm	1-0300-0102	365	297	3.0	8061700	¥30,000

②サンドウィッチナイフ 4529 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	1-0300-0201	280	135	2.0	8061900	¥20,500

③カービングナイフ 4529 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
20cm	1-0300-0301	328	195	2.0	8062000	¥23,600

⑧ステーキナイフ 4069 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	1-0300-0801	123	92	1.6	8062600	¥16,000

⑨ブレッドナイフ 4159 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
20cm	1-0300-0901	220	145	1.8	8062800	¥23,500

⑩ナイフシャープナー 4469

刃渡	ページコード	全長	g	商品コード	価格
23cm	1-0300-1001	350	212	8063000	¥21,700

④パーリングナイフ 4009 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
8cm	1-0300-0401	186	87	1.3	8062200	¥14,400

⑤ピーリングナイフ 4029 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
7cm	1-0300-0501	178	84	1.3	8062300	¥15,100

⑥パーリングナイフ 4039 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
9cm	1-0300-0601	196	88	1.5	8062400	¥15,100

⑦万能ナイフ 4039 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	1-0300-0701	225	82	1.5	8062500	¥16,000

⑪三徳庖丁 4179 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
17cm	1-0300-1101	300	195	2.7	3194300	¥27,200

⑫コックナイフ 4589 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	1-0300-1201	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ッタリと刃全体があたり研ぎやすい。



⑬牛刀 SG 4589 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	1-0300-1301	288	190	2.3	8063600	¥27,100
20cm	1-0300-1302	340	273	2.7	8063700	¥31,800
23cm	1-0300-1303	367	292	3.1	8063800	¥35,300

⑭スライサー SG 4529 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	1-0300-1401	281	133	1.7	8063300	¥23,300
20cm	1-0300-1402	329	183	1.7	8063400	¥26,800

⑮ベティナイフ SG 4039 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
9cm	1-0300-1501	200	84	1.2	8063100	¥17,100
12cm	1-0300-1502	228	86	1.2	8063200	¥18,000

LE CORDON BLEU

ACADEMIE D'ART CULINAIRE DE PARIS - 1895

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。



⑬コックナイフ 4581 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	1-0300-1601	277	127	2.0	3198600	¥17,800
20cm	1-0300-1602	327	197	2.6	3198700	¥22,600
23cm	1-0300-1603	358	205	2.6	3198800	¥24,100

⑭サンドウィッチナイフ 4521 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	1-0300-1701	276	95	1.8	3198100	¥14,900

⑮三徳庖丁 4181 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
17cm	1-0300-1801	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、2021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
(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 ロット・スコップ

08 庖丁