

Catalogue No.

20540-325

325

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	ページコード	全長	g	商品コード	価格
22 _{cm}	1-0325-0101	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 プレッド・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



プレッド・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 プレッドナイフ

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
23 _{cm}	1-0325-0201	353	180	2.6	7918900	¥27,600

KP-1118

材質:ダマスカス鋼鍛造



③YA ロイヤル パン切ナイフ

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
30 _{cm}	1-0325-0301	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	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
4/35 _{cm}	1-0325-0401	490	240	2.0	3515400	¥7,500
5/26 _{cm}	1-0325-0501	380	158	1.9	5462300	¥4,500



⑥CHIC 合板柄 パン切ナイフ

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
25 _{cm}	1-0325-0601	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	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21 _{cm}	1-0325-0701	375	110	1.5	3181600	¥4,000
27 _{cm}	1-0325-0801	440	140	1.5	3181700	¥5,000
33 _{cm}	1-0325-0901	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



⑩ビクトリノックス
パン切庖丁 52930-26

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
26 _{cm}	1-0325-1001	375	123	2.0	2952000	¥8,300



トラモンティーナ
ポリウッド プレッドナイフ

	ページコード	刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑪レッド 21125/077	1-0325-1101	165	300	84	1.6	1561480	¥2,600
⑫ダーク 21125/097	1-0325-1201	165	300	84	1.6	1561490	¥2,600