

Catalogue No.

20573-278

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

278

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。



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。



刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	2-0278-1201	288	190	2.3	8063600	¥27,100
20cm	2-0278-1202	340	273	2.7	8063700	¥31,800
23cm	2-0278-1203	367	292	3.1	8063800	¥35,300

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	2-0278-1301	281	133	1.7	8063300	¥23,300
20cm	2-0278-1302	329	183	1.7	8063400	¥26,800

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
9cm	2-0278-1401	200	84	1.2	8063100	¥17,100

- 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 画	⑤ピーリングナイフ 4029 画
刃渡 ページコード 全長 g 背厚 商品コード 価格	刃渡 ページコード 全長 g 背厚 商品コード 価格
20cm 2-0278-0101 340 279 3.0 8061600 ¥27,800	7cm 2-0278-0501 178 84 1.3 8062300 ¥15,100

②サンドウィッチナイフ 4529 画	⑥パーリングナイフ 4039 画
刃渡 ページコード 全長 g 背厚 商品コード 価格	刃渡 ページコード 全長 g 背厚 商品コード 価格
16cm 2-0278-0201 280 135 2.0 8061900 ¥20,500	9cm 2-0278-0601 196 88 1.5 8062400 製造中止

③カービングナイフ 4529 画	⑦万能ナイフ 4039 画
刃渡 ページコード 全長 g 背厚 商品コード 価格	刃渡 ページコード 全長 g 背厚 商品コード 価格
20cm 2-0278-0301 328 195 2.0 8062000 ¥23,600	12cm 2-0278-0701 225 82 1.5 8062500 ¥16,000

④パーリングナイフ 4009 画	⑧ステーキナイフ 4069 画
刃渡 ページコード 全長 g 背厚 商品コード 価格	刃渡 ページコード 全長 g 背厚 商品コード 価格
8cm 2-0278-0401 186 87 1.3 8062200 ¥14,400	12cm 2-0278-0801 123 92 1.6 8062600 ¥16,000

⑨ブレッドナイフ 4159 画	⑩三徳庖丁 4179 画
刃渡 ページコード 全長 g 背厚 商品コード 価格	刃渡 ページコード 全長 g 背厚 商品コード 価格
20cm 2-0278-0901 220 145 1.8 8062800 ¥23,500	17cm 2-0278-1001 300 195 2.7 3194300 ¥27,200

⑪コックナイフ 4589 画
刃渡 ページコード 全長 g 背厚 商品コード 価格
12cm 2-0278-1101 230 143 2.2 2760030 ¥18,000

LE CORDON BLEU

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。



⑮コックナイフ 4581 画
刃渡 ページコード 全長 g 背厚 商品コード 価格
16cm 2-0278-1501 277 127 2.0 3198600 ¥17,800
20cm 2-0278-1502 327 197 2.6 3198700 ¥22,600
23cm 2-0278-1503 358 205 2.6 3198800 ¥24,100

⑯サンドウィッチナイフ 4521 画
刃渡 ページコード 全長 g 背厚 商品コード 価格
16cm 2-0278-1601 276 95 1.8 3198100 ¥14,900

⑰三徳庖丁 4181 画
刃渡 ページコード 全長 g 背厚 商品コード 価格
17cm 2-0278-1701 303 163 2.1 3198500 ¥18,900

画…両刃 画…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、2022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
(トコシロウ)

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