

Catalogue No.

20573-297

297 サーモン・冷凍・骨切・ハムスライサー

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

サーモンスライサー



① グランドシェフ サーモンスライサー 画 加

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	2-0297-0101	360	140	2.2	8120900	¥23,900
27cm	2-0297-0102	385	150	1.7	6690700	¥29,000
30cm	2-0297-0103	425	180	2.1	6690800	¥33,800

② グランドシェフ サーモンナイフ 画 加

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
30cm	2-0297-0201	440	156	2.0	7913000	¥13,200

③ グランドシェフ PC柄サーモンナイフ 画 加

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
30cm	2-0297-0301	435	160	2.0	8121000	¥13,200

刃部:モリブデン鋼 柄:ナイロン66

④ ヴォストフ サーモンスライサー 4543 画 加

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
32cm	2-0297-0401	440	123	1.4	2737800	¥25,200

⑤ ヴォストフ サーモンスライサー 4542 画 加

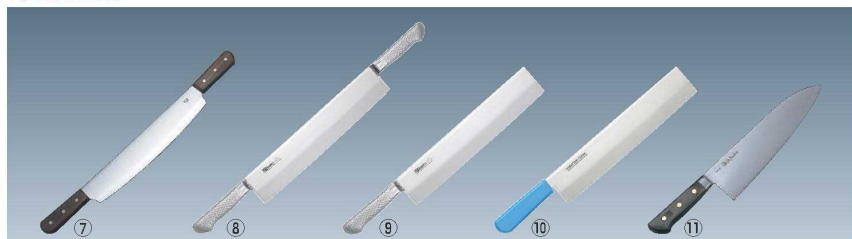
刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
32cm	2-0297-0501	440	126	2.8	2737900	¥21,800

⑥ サーモンナイフ AC-060 画 加

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	2-0297-0601	305	82	1.4	3182200	¥2,000

刃部:ステンレス、ハンドル:強化木

冷凍庖丁



⑦ 両手 冷凍庖丁 Vイーグル 画 加

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
100-240R 24cm	2-0297-0701	450	333	2.2	7897800	¥12,500
100-300R 30cm	2-0297-0702	520	486	2.5	0606900	¥23,500
100-360R 36cm	2-0297-0703	595	610	2.5	7897900	¥34,000

材質:刃部/ステンレス割込鋼
(240Rはモリブデンステンレス鋼)
●冷凍食品や、ブロック肉など庖丁で切りにくい食材を楽にカットできます。

⑧ ブライトM11 冷凍切(両手) 画 加

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M1126 35cm	2-0297-0801	625	645	3.0	7921700	¥29,400

材質:刃部/モリブデンバナジウム鋼

ハンドル/18-8ステンレス鋼

⑨ ブライトM11 冷凍切 画 加

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M1125 35cm	2-0297-0901	485	530	3.0	7921500	¥25,900

材質:刃部/モリブデンバナジウム鋼

ハンドル/18-8ステンレス鋼

⑩ マスターコック 冷凍切 画 加

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
MCFK350M 35cm	2-0297-1001	485	520	3.0	7383900	¥19,300

材質:刃部/モリブデンバナジウム鋼

ハンドル/エラストマー樹脂

⑪ 正広 冷凍庖丁 ツバ付 画 加

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
27cm	2-0297-1101	408	419	3.0	0605600	¥29,000
30cm	2-0297-1102	438	518	3.0	0605700	¥33,000

材質:刃部/日本鋼



⑫ 冷凍庖丁 チック 画 加

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
22.5cm	2-0297-1201	357	127	2.0	3515600	¥2,900

⑬ 冷凍ナイフ FG-3400 画 加

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
19cm	2-0297-1301	315	75	1.1	2706800	¥2,000

材質:刃部/ステンレス刃物鋼

●パン切り、鶏の骨切り、チーズ切り、カニ切り、半冷凍食品、魚切り等
にご使用できます。

生ハムナイフシリーズ



⑮ 正広作 生ハム トリミングナイフ 画 加

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	2-0297-1501	235	70	1.8	1248680	¥9,000

⑯ 正広作 生ハム スライサー 画 加

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
23.5cm	2-0297-1601	370	125	2.0	1248690	¥20,000

材質:MBS-26(ステンレス)

●刃先が波刃になっているため、刃が入りやすく、プロの方はもちろん、熟
練者でない方でも簡単に切り分けられます。

●切れ味の持続性に優れた、オリジナルのステンレス鋼材(MBS-26)を使
用しています。

●柄材は、耐久性に優れたアセタールコポリマー樹脂を使用しています。

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、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。