

Catalogue No.

20573-301

301 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 I・H・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



①EBM
スペシャル・イノックス
ウェーブナイフ 用

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
25cm	2-0301-0101	386	156	1.3	4652900	¥6,100
30cm	2-0301-0102	438	166	1.5	4653000	¥9,500
36cm	2-0301-0103	500	170	1.5	4653100	¥11,000

材質:モリブデン鋼含有特殊ハガネ



②TS パン切ナイフ パンきり専科

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
大 31965 30cm	2-0301-0201	420	40	1.5	7045400	¥2,800

材質:刃/ステンレス鋼 ハンドル/ABS樹脂

③TS パン切ナイフ パンきり専科Ⅱ

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
小 31993 21.5cm	2-0301-0301	340	90	1.5	7045510	¥2,500

材質:刃/ステンレス鋼 ハンドル/ABS樹脂



PC黒柄 パン&ハムスライサー

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
④ 25cm	2-0301-0401	385	122	2.0	7316900	¥2,300
⑤ 30cm	2-0301-0501	435	142	2.0	7317000	¥2,400

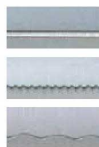
材質:刃/ステンレス鋼



テルモハウザー

ドイツの名門ソーリンゲンが生んだ最高のベーカースナイフ

- 伝説と技術で鍛えられた素晴らしい切れ味
- ハンドルの奥深くまで入り込んだブレードの付け根がハンドルを丈夫にしました。



平刃

ノコ刃

波刃

〈特長〉

ブレード:高品質モリブデン合金素材ハイクテク技術で鍛えられたブレードは柔軟性と耐久性を併せ持つ仕上がりです。

ハンドル:特殊強化樹脂製で、非常に衛生的で丈夫なうえ、作業性に優れた表面仕上げです。



⑥平刃 スライサー

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
66010 26cm	2-0301-0601	400	130	1.2	7085200	¥6,600
66020 31cm	2-0301-0602	440	140	1.2	7085300	¥6,900
66030 36cm	2-0301-0603	500	157	1.4	7085400	¥7,900

※スパチュラとしてもご使用出来ます。

⑦ノコ刃 スライサー

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
66042 26cm	2-0301-0701	400	137	1.2	7085500	¥6,800
66052 31cm	2-0301-0702	440	151	1.2	7085600	¥7,700
66062 36cm	2-0301-0703	500	173	1.3	7085700	¥9,400

⑧波刃 スライサー

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
66071 26cm	2-0301-0801	400	137	1.2	7085800	¥7,500
66081 31cm	2-0301-0802	440	140	1.3	7085900	¥7,700
66091 36cm	2-0301-0803	500	152	1.3	7086000	¥9,400



⑨両刃 スライサー (平刃/ノコ刃)

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
66105 26cm	2-0301-0901	400	131	0.9	7086100	¥7,900
66115 31cm	2-0301-0902	440	140	0.9	7086200	¥8,600
66125 36cm	2-0301-0903	500	152	1.0	7086300	¥9,800

⑩両刃 スライサー (平刃/波刃)

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
66134 26cm	2-0301-1001	400	133	1.0	7086400	¥7,900
66144 31cm	2-0301-1002	440	140	1.0	7086500	¥8,400
66154 36cm	2-0301-1003	500	148	1.0	7086600	¥9,600

⑪両刃 スライサー (ノコ刃/波刃)

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
66163 26cm	2-0301-1101	400	134	0.7	7086700	¥7,900
66173 31cm	2-0301-1102	440	140	0.7	7086800	¥8,900
66183 36cm	2-0301-1103	500	153	0.7	7086900	¥9,900



⑫ユニバーサルスライサー

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
66311 25cm	2-0301-1201	375	168	2.1	7087300	¥7,500

⑬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
66991 18cm	2-0301-1301	310	66	1.3	7087000	¥2,500
66791 21cm	2-0301-1302	340	113	1.7	7087100	¥5,200
66801 25cm	2-0301-1303	365	128	1.7	7087200	¥5,700

⑭ブレイクファーストナイフ

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
66971 9.5cm	2-0301-1401	204	28	1.0	7087400	¥1,000

⑮ロールナイフ

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
66601 7.5cm	2-0301-1501	188	19	1.0	7087500	¥500

⑯バイサーバーナイフ
両刃 (平刃/波刃)

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
66734 16cm	2-0301-1601	297	99	0.5	7087700	¥5,100

⑰バイサーバーナイフ
両刃 (波刃/ノコ刃)

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
66743 16cm	2-0301-1701	297	99	0.5	7087800	¥6,000



⑱ナイフリングボックス

ページコード	商品コード	価格
43721 2-0301-1801	7087900	¥40,000

φ105×H340 550g

耐熱温度:135℃

中にお湯を入れて使用します。ベーカースナイフに付着した油分、糖分、クリームなどを落とすのに大変便利です。