

Catalogue No.

20579-275

275

洋庖丁

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。



WÜSTHOF

SPECIAL GRADE Model For Japan

ヴォストフ スペシャルグレード

バランス良く長時間の作業でも疲れにくい。
青の部分を含く加工、指にやさしい仕上
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。



①牛刀 4582 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.5cm	2-0275-0101	282	152	2.6	5426300	¥25,900
18.5cm	2-0275-0102	302	160	2.6	5426400	¥28,500
20.5cm	2-0275-0103	333	222	2.6	5426500	¥32,400
23.5cm	2-0275-0104	365	228	2.6	5426600	¥38,400
26.5cm	2-0275-0105	395	295	3.0	5426700	¥39,400
32.5cm	2-0275-0106	445	320	3.6	5426800	¥52,160

③スライサー 4522 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
14.5cm	2-0275-0301	260	97	1.8	5427200	¥21,400
16.5cm	2-0275-0302	280	100	2.0	5427300	¥21,900
18.5cm	2-0275-0303	298	104	2.0	5427400	¥24,400
20.5cm	2-0275-0304	327	146	2.0	5427500	¥25,000

⑤ベティナイフ 4066 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
9.5cm	2-0275-0501	190	52	1.5	5427800	¥18,400
10.5cm	2-0275-0502	200	55	1.5	5427900	¥18,400
12.5cm	2-0275-0503	227	63	1.5	5428000	¥18,400

②筋引 4522 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
23.5cm	2-0275-0201	355	153	2.2	5426900	¥28,200
26.5cm	2-0275-0202	385	162	2.2	5427000	¥32,300

④洋出刃 4584 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
20.5cm	2-0275-0401	325	271	3.5	5427600	¥32,300
26.5cm	2-0275-0402	386	318	4.0	5427700	¥43,300

⑥ソールナイフ 4518 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.5cm	2-0275-0601	267	62	1.0	5428100	¥22,200

ヴォストフ クラシックアイコンシリーズ



⑦牛刀 4596 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	2-0275-0701	285	180	2.6	2760180	¥26,200
20cm	2-0275-0702	335	284	3.0	2760190	¥32,400
23cm	2-0275-0703	360	292	3.2	2760210	¥32,600
26cm	2-0275-0704	400	314	3.5	2760220	¥33,600

⑧サンドウィッチナイフ 4506 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	2-0275-0801	285	119	1.8	2760150	¥25,200
20cm	2-0275-0802	330	162	1.8	2760160	¥30,400
23cm	2-0275-0803	355	170	2.1	2760170	¥32,000

⑨三徳庖丁 (筋入) 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
41.72cm	2-0275-0901	255	137	2.0	2760240	¥26,700
41.76cm	2-0275-0902	300	190	2.5	2760250	¥31,500

⑩西洋型骨スキ 4616 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
14cm	2-0275-1001	270	143	2.0	2760260	¥24,500

⑪フィレットナイフ 4556 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	2-0275-1101	280	118	0.9	2760270	¥24,900

⑫ブレッドナイフ 4166 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
20cm	2-0275-1201	320	147	1.6	2760280	¥26,600
23cm	2-0275-1202	355	195	2.5	2760290	¥32,600

⑬サーモンスライサー 4546 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
32cm	2-0275-1301	440	140	1.9	2760230	¥26,300

⑭バーリングナイフ 4020 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
7cm	2-0275-1401	175	65	1.3	2760070	¥19,700

⑮バーリングナイフ 4006 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
8cm	2-0275-1501	185	73	1.3	2760080	¥19,700

⑯バーリングナイフ 4086 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
9cm	2-0275-1601	195	74	1.5	2760090	¥19,700
12cm	2-0275-1602	225	75	1.5	2760110	¥22,300

⑰ステーキナイフ 4096 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	2-0275-1701	225	75	1.3	2760120	¥14,200

⑱トマトナイフ 4136 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
14cm	2-0275-1801	250	80	1.2	2760130	¥25,100

⑲ソーセージナイフ 4126 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
14cm	2-0275-1901	240	80	1.4	2760140	¥22,400

⑳プロフェッショナルセット 19点

ページコード	商品コード	価格
2-0275-2001	5773200	¥295,000

(内容) ナイフケース大(10丁入)
570×285×H100

4066	ベティナイフ	12cm	4518	ソールナイフ	16cm	4440	スパティラ	26cm
4522	カービングナイフ	20cm	4410	ミッドフォーク	20cm	4033SP	皮むき	6cm
4582	牛刀	32cm	4470	スチール棒	32cm	4023SP	皮むき	8cm
4582	牛刀	26cm	4584	洋出刃	20cm	4241	イモグリ(ダブル)	φ22/φ25
4522	筋引	26cm	4606	骨スキ	14cm	4281	カキ割り	
4543	サーモンスライサー	32cm	4513	パン切	32cm	4072	ボテトビラー	



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、2022年9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。

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