

Catalogue No.

20579-278

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。



- 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

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

②サンドウィッチナイフ 4529 画

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

③カービングナイフ 4529 画

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

④パリングナイフ 4009 画

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

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
7cm	2-0278-0501	178	84	1.3	8062300	¥15,100

⑥パリングナイフ 4039 画

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
9cm	2-0278-0601	196	88	1.5	8062400	製造中止

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
12cm	2-0278-0701	225	82	1.5	8062500	¥16,000

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
12cm	2-0278-0801	123	92	1.6	8062600	¥16,000

⑨ブレードナイフ 4159 画

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

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
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

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。



⑫牛刀 SG 4589 画

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

⑬スライサー SG 4529 画

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

⑭ベティナイフ SG 4039 画

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

LE CORDON BLEU

ACADEMIE D'ART CULINAIRE DE PARIS - 1895

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	3196600	¥17,900 廃盤
20cm	2-0278-1502	327	197	2.6	3198700	¥25,200
23cm	2-0278-1503	358	205	2.6	3198800	¥28,000

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	¥21,400

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9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