

Catalogue No.

20579-300

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

パン・ケーキ

300

ヴォストフ グランプリII



①波刃 ブレッドナイフ 両刃 両手

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
4155 20cm	2-0300-0101	320	109	1.6	2760410	¥16,900
4165 23cm	2-0300-0102	365	203	2.5	2760420	¥19,600 廃盤

●両刃で使いやすく、安定感抜群
●ハンドルは長時間作業しても疲れにくいよう、手にフィットする丸みのあるデザイン
●筋入りの為、食材が刃丁から離れやすく快適に切る事ができます。



②波刃 ケーキナイフ 4507 両刃 両手

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
26cm	2-0300-0201	395	247	2.2	2760430	¥21,000

●両刃で使いやすく、安定感抜群
●ハンドルは長時間作業しても疲れにくいよう、手にフィットする丸みのあるデザイン
●筋入りの為、食材が刃丁から離れやすく快適に切る事ができます。

ヴォストフ クリナー



③ブレッドナイフ 4159 両刃 両手

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
20cm	2-0300-0301	220	145	1.8	8062800	¥23,500

●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
●ペダレン技術により1本1本手造りで作られています。
●研磨は1本1本を熟練工により刃付しています。
●ハンドルのとりつけはすき間の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。



④クラシック ブレッドナイフ 両刃 両手

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
4149 20cm	2-0300-0401	320	127	2.0	4126700	¥21,300
4150 23cm	2-0300-0402	356	175	2.3	4126800	¥23,800
4151 26cm	2-0300-0403	382	182	2.3	4126900	¥26,600



グルメ ブレッドナイフ 両刃 両手

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
5 4143 20cm	2-0300-0501	323	106	1.4	3190800	¥11,500
6 4145 23cm	2-0300-0601	356	142	1.6	3190900	¥16,200



⑦ヴォストフ クラシックアイコン
ブレッドナイフ 4166 両刃 両手

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
20cm	2-0300-0701	320	147	1.6	2760280	¥26,600
23cm	2-0300-0702	355	195	2.5	2760290	¥32,600



⑧ミソノ ウェーブナイフ 両刃 両手

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No696 30cm	2-0300-0801	430	150	1.6	4986200	¥18,000
No697 36cm	2-0300-0802	495	160	1.6	4986300	¥17,600

●切れ味が深え、しかもサビにくいミソノ・モリブデン鋼刃丁は、モリブデンとバナジウムの入ったハイカーボンの高級ステンレス(13クローム)・モリブデン鋼を使用し、ハイレベルの技術を凝縮した理想の洋刃丁です。



マルチューブ

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
9 MW-25 25cm	2-0300-0901	380	120	1.6	8007700	¥5,000
10 MW-35 35cm	2-0300-1001	480	140	1.6	8007800	¥6,000

材質: 刃部/ステンレスモリブデン鋼
ハンドル/エラストマー樹脂 箱/天然木
※ダンボール・ベトボトル等を切ることができ、キッチンナイフ、パン・カステラ切にもご使用できます。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械
(トースター)

12 ボール・洗い桶

13 水切り・ザル

14 水マス・
計量スプーン

15 ロート・スコップ

08 庖丁