

Catalogue No.

20579-302

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

302



堺 孝行 PC柄

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
①パン切りナイフ 波刃 25cm	2-0302-0101	380	240	1.0	8520100	¥4,700
②サンドイッチナイフ 直刃 25cm	2-0302-0201	380	220	1.0	8520200	¥4,700

材質:刃部/モリブデン鋼 ハンドル/ナイロン66
●柄にナイロン66を使用する事により柄の腐敗が一切無く耐熱温度170℃



③グランドシェフ
PC柄ウェーブナイフ

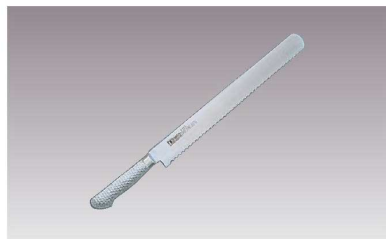
刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
30cm	2-0302-0301	435	240	1.0	8121100	¥8,900
36cm	2-0302-0302	500	260	1.0	8121200	¥10,200

材質:刃部/モリブデン鋼 ハンドル/ナイロン66



④グランドシェフ
ウェーブナイフ

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
30cm	2-0302-0401	435	140	1.7	7913100	¥8,900
36cm	2-0302-0402	500	160	1.7	7913200	¥10,200



⑤ブライトM11PRO
ウェーブナイフ(パン切)

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M1151 30cm	2-0302-0501	440	210	2.0	7911400	¥21,000
M1150 33cm	2-0302-0502	470	215	2.0	7911500	¥22,500
M1149 36cm	2-0302-0503	500	220	2.0	7911600	¥24,000
M1148 39cm	2-0302-0504	530	225	2.0	7911700	¥25,500
M1147 42cm	2-0302-0505	560	240	2.0	7911800	¥27,000
M1146 45cm	2-0302-0506	590	260	2.0	7911900	¥28,500



⑥ブライトM11PRO
ブレードナイフ

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M125 26cm	2-0302-0601	385	165	2.2	7899700	¥18,000



⑦藤寅作 パンスライサー

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-629 21.5cm	2-0302-0701	340	135	2.0	7913901	¥10,000

コバルト合金鋼削込
●18-8ステンレスハンドルを使用。洗いやすく、バクテリアの侵入・繁殖を防止し、非常に衛生的です。また、熱湯消毒(180℃)が可能で、切れ味・硬度・ハンドルにも全く影響ありません。職人による本格的な刃付けを施し、研ぎ直しが容易です。安全面でもにぎり易く、滑り止めを考慮したハンドルデザインにより、手に長くなじみます。

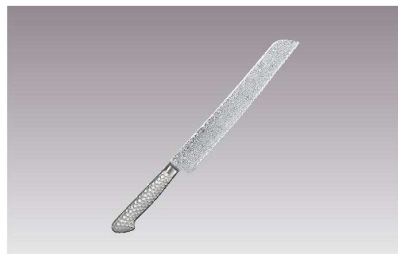
鋤目

竹

6層ダマスカス鋼

ステンレススチール
Mo-Vスチール
ステンレススチール

ハンドル:18-8 ステンレススチール



⑧響十 ブレッドナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
KS-1118 23cm	2-0302-0801	300	170	2.6	7631700	¥26,200

材質:ダマスカス鋼鍛造



⑨響十 ブレッドナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
TKT-1118 23cm	2-0302-0901	358	220	2.6	7644600	¥31,000

材質:ダマスカス鋼鍛造

柳宗理



⑩柳宗理 ブレッドナイフ

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	2-0302-1001	320	86	1.8	2314600	¥7,000

材質:ハンドル/18-8ステンレス
●モリブデンバナジウムを添加した特殊ステンレス鋼
●切りくずの出にくい特殊ウェーブ刃を採用しています。

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