

Catalogue No.

20579-303

303

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
IH・ガス兼用鍋

02
ガス専用鍋

03
フライパン

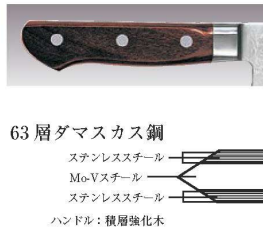
04
鍋全般

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



①響十 強化木 ブレッドナイフ 画

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
23cm	2-0303-0101	353	180	2.6	7918900	¥27,600

材質:ダマスカス鋼鍛造



②YA ロイヤル パン切ナイフ 画

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
30cm	2-0303-0201	425	260	2.0	6584500	¥12,600

材質:刃/440Aステンレス 柄/強化木



文明銀丁 パン切ナイフ
(モリブデン鋼)

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
③/35cm	2-0303-0301	490	240	2.0	3515400	¥7,500
④/26cm	2-0303-0401	380	158	1.9	5462300	¥4,500



⑤ビクトリノックス
パン切庖丁 52930-26 画

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
26cm	2-0303-0501	375	123	2.0	2952000	¥8,300

材質:刃部/ステンレス刃物鋼



⑥ウェーブ パン切ナイフ 加

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
30cm	2-0303-0601	430	150	1.6	0604500	¥7,220
35cm	2-0303-0602	480	158	1.8	0604600	¥7,780

材質:刃部/モリブデン・バナジウム鋼
ハンドル/ポリプロピレン



⑦黒柄 パン切ナイフ 加

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
8P 20.3cm	2-0303-0701	325	95	1.6	0604700	¥4,000
10P 25.5cm	2-0303-0702	380	105	1.6	0604800	¥4,670

材質:刃部/モリブデン・バナジウム鋼
ハンドル/ポリプロピレン



⑧ニューエーデルワイス
パン切庖丁 NO180 加

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
22.5cm	2-0303-0801	345	125	1.0	4323820	¥8,000

材質:刃部/ステンレス刃物鋼
ハンドル/ポリアセタール樹脂



⑨黒ブラ柄 パン切ナイフ 30891

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
20cm	2-0303-0901	320	85	1.2	2948200	¥550

材質:刃部/ステンレス鋼



トラモンティーナ
ポリウッド ブレッドナイフ 加 添

	ページコード	刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格	
⑩レッド	21125/077	2-0303-1001	165	300	84	1.6	1561480	¥2,500
⑪ダーク	21125/097	2-0303-1101	165	300	84	1.6	1561490	¥2,500



仁作 波刃ナイフ 加

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑫No.3000 21cm	2-0303-1201	375	110	1.5	3181600	¥4,000
⑬No.3010 27cm	2-0303-1301	440	140	1.5	3181700	¥5,000
⑭No.3020 33cm	2-0303-1401	500	170	1.5	3181800	¥7,000

材質:刃部/ステンレス ハンドル/天然木
●「押して切る」「引いて切る」、どちらでも切れる、驚きの切れ味を生む新型波刃



⑮ヴェルダン 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
OVD-17 22.5cm	2-0303-1501	345	130	1.5	8493400	¥3,000

材質:刃部/モリブデン鋼 柄/18-8ステンレス
●耐久性に優れ、産生的なオールステンレス製お料理庖丁(一体成型ハンドル)



⑯CHIC 合板柄 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
25cm	2-0303-1601	368	94	1.8	4234600	¥2,900

材質:刃部/モリブデン鋼

●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。