

Catalogue No.

20604-281

281

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。
背の部分を含く加工、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ツ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	3-0281-0101	282	152	2.6	5426300	¥25,900
18.5cm	3-0281-0102	302	160	2.6	5426400	¥28,500
20.5cm	3-0281-0103	333	222	2.6	5426500	¥32,400
23.5cm	3-0281-0104	365	228	2.6	5426600	¥39,400
26.5cm	3-0281-0105	395	295	3.0	5426700	¥39,400
32.5cm	3-0281-0106	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	3-0281-0301	260	97	1.8	5427200	¥21,400
16.5cm	3-0281-0302	280	100	2.0	5427300	¥21,900
18.5cm	3-0281-0303	298	104	2.0	5427400	¥24,400
20.5cm	3-0281-0304	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	3-0281-0501	190	52	1.5	5427800	¥18,400
10.5cm	3-0281-0502	200	55	1.5	5427900	¥18,400
12.5cm	3-0281-0503	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	3-0281-0201	355	153	2.2	5426900	¥28,200
26.5cm	3-0281-0202	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	3-0281-0401	325	271	3.5	5427600	¥32,300
26.5cm	3-0281-0402	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	3-0281-0601	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	3-0281-0701	285	180	2.6	2760180	¥26,200
20cm	3-0281-0702	335	284	3.0	2760190	¥39,000
23cm	3-0281-0703	360	292	3.2	2760210	¥42,000
26cm	3-0281-0704	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	3-0281-0801	285	119	1.8	2760150	¥31,000
20cm	3-0281-0802	330	162	1.8	2760160	¥39,000
23cm	3-0281-0803	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	3-0281-0901	255	137	2.0	2760240	¥26,700
41.76cm	3-0281-0902	300	190	2.5	2760250	¥39,000

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	3-0281-1001	270	143	2.0	2760260	¥32,000

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	3-0281-1101	280	118	0.9	2760270	¥28,500

⑫ブレードナイフ 4166 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
20cm	3-0281-1201	320	147	1.6	2760280	¥31,000
23cm	3-0281-1202	355	195	2.5	2760290	¥37,000

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	3-0281-1301	440	140	1.9	2760230	¥26,300

⑭パーリングナイフ 4020 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
7cm	3-0281-1401	175	65	1.3	2760070	¥23,500

⑮パーリングナイフ 4006 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
8cm	3-0281-1501	185	73	1.3	2760080	¥23,500

⑯パーリングナイフ 4086 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
9cm	3-0281-1601	195	74	1.5	2760090	¥23,500
12cm	3-0281-1602	225	75	1.5	2760110	¥26,000

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	3-0281-1701	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	3-0281-1801	250	80	1.2	2760130	¥34,000

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	3-0281-1901	240	80	1.4	2760140	¥28,500

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
3-0281-2001	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、2023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