

Catalogue No.

20604-284

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

284

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。



刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
20cm	3-0284-0101	340	279	3.0	8061600	¥27,800

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	3-0284-0201	280	135	2.0	8061900	¥20,500

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
20cm	3-0284-0301	328	195	2.0	8062000	¥23,600

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
8cm	3-0284-0401	186	87	1.3	8062200	¥14,400

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	3-0284-0501	123	92	1.6	8062600	¥16,000

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
20cm	3-0284-0601	220	145	1.8	8062800	¥23,500

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
17cm	3-0284-0701	300	195	2.7	3194300	¥27,200

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	3-0284-0801	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。



刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	3-0284-0901	288	190	2.3	8063600	¥27,100
20cm	3-0284-0902	340	273	2.7	8063700	¥31,800
23cm	3-0284-0903	367	292	3.1	8063800	¥35,300

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	3-0284-1001	281	133	1.7	8063300	¥23,300
20cm	3-0284-1002	329	183	1.7	8063400	¥26,800

LE CORDON BLEU

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。



刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
20cm	3-0284-1101	327	197	2.6	3198700	¥31,000
23cm	3-0284-1102	358	205	2.6	3198800	¥39,000

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	3-0284-1201	256	133	1.5	3198100	製造中止

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
17cm	3-0284-1301	303	163	2.1	3198500	¥21,400

国…両刃 図…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。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械
(トコロチウ)

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