

Catalogue No.

20604-303

303 サーモン・冷凍・骨切・ハムスライサー

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

サーモンスライサー

01 I・H・ガス兼用鍋

02 ガス専用鍋

03 フライパン



① グランドシェフ サーモンスライサー 画 加

刃渡	ベジコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24.5cm	3-0303-0101	360	140	2.2	8120900	¥26,300
27.5cm	3-0303-0102	385	150	1.7	6690700	¥32,000
30.5cm	3-0303-0103	425	180	2.1	6690800	¥37,300

② グランドシェフ サーモンナイフ 画 加

刃渡	ベジコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
30.5cm	3-0303-0201	440	156	2.0	7913000	¥14,800

③ グランドシェフ PC柄サーモンナイフ 画 加

刃渡	ベジコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
30.5cm	3-0303-0301	435	160	2.0	8121000	¥14,600

刃部:モリブデン鋼 柄:ナイロン66

④ ヴォストフ サーモンスライサー 4543 画 加

刃渡	ベジコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
32.5cm	3-0303-0401	440	123	1.4	2737800	¥39,000

⑤ ヴォストフ サーモンスライサー 4542 画 加

刃渡	ベジコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
32.5cm	3-0303-0501	440	126	2.8	2737900	¥24,500

⑥ サーモンナイフ AC-060 画 加

刃渡	ベジコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18.5cm	3-0303-0601	305	82	1.4	3182200	¥2,000

刃部:ステンレス、ハンドル:強化木

冷凍庖丁

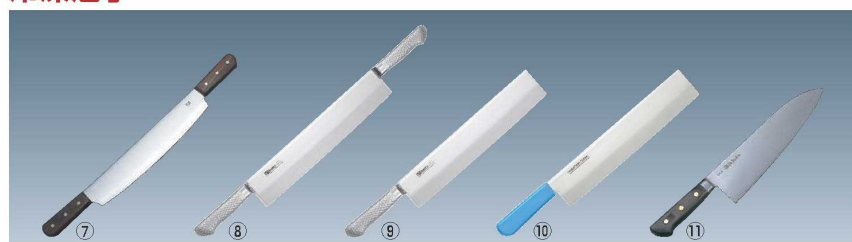
04 鍋全般

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



⑦ 両手 冷凍庖丁 Vイーグル 画 加

刃渡	ベジコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
100-240R 24.5cm	3-0303-0701	450	333	2.2	7897800	¥13,850
100-300R 30.5cm	3-0303-0702	520	486	2.5	0606900	¥26,000
100-360R 36.5cm	3-0303-0703	595	610	2.5	7897900	¥37,600

材質:刃部/ステンレス割込鋼
(240Rはモリブデンステンレス鋼)
●冷凍食品や、ブロック肉など庖丁で切りにくい食材を楽にカットできます。

⑧ ブライトM11 冷凍切(両手) 画 加

刃渡	ベジコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M1126 35.5cm	3-0303-0801	625	645	3.0	7921700	¥32,000

材質:刃部/モリブデンバナジウム鋼
ハンドル/18-8ステンレス鋼

⑨ ブライトM11 冷凍切 画 加

刃渡	ベジコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M1125 35.5cm	3-0303-0901	485	530	3.0	7921500	¥30,000

材質:刃部/モリブデンバナジウム鋼
ハンドル/18-8ステンレス鋼

⑩ マスターコック 冷凍切 画 加

刃渡	ベジコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
MCFK350M 35.5cm	3-0303-1001	485	520	3.0	7383900	¥20,300

材質:刃部/モリブデンバナジウム鋼
ハンドル/エラストマー樹脂

⑪ 正広 冷凍庖丁 ツバ付 画 加

刃渡	ベジコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
27.5cm	3-0303-1101	408	419	3.0	0605600	¥32,500
30.5cm	3-0303-1102	438	518	3.0	0605700	¥37,000

材質:刃部/日本鋼



⑫ 冷凍庖丁 チック 画 加

刃渡	ベジコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
22.5cm	3-0303-1201	357	127	2.0	3515600	¥2,900

⑬ 冷凍ナイフ FG-3400 画 加

刃渡	ベジコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
19.5cm	3-0303-1301	270	680	2.0	2706800	¥2,000

材質:刃部/ステンレス刃物鋼
●パン切り、鶏の骨切り、チーズ切り、カニ切り、半冷凍食品、魚切り等
にご使用できます。



⑭ 骨切ノコ 弓型

刃渡	ベジコード	全長	g	商品コード	価格
45.5cm	3-0303-1401	590	1,030	3515100	¥47,000
替刃	3-0303-1402			3515200	¥4,800

生ハムナイフシリーズ



⑮ 正広作 生ハム トリミングナイフ 画 加

刃渡	ベジコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12.5cm	3-0303-1501	235	70	1.8	1248680	¥10,000

⑯ 正広作 生ハム スライサー 画 加

刃渡	ベジコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
23.5cm	3-0303-1601	370	125	2.0	1248690	¥22,500

材質:MBS-26(ステンレス)
●刃先が波刃になっているため、刃が入りやすく、プロの方はもちろん、熟
練者でない方でも簡単に切り分けられます。
●切れ味の持続性に優れた、オリジナルのステンレス鋼材(MBS-26)を使
用しています。
●柄材は、耐久性に優れたアセタールコポリマー樹脂を使用しています。

画…両刃 画…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。