

Catalogue No.

20604-306

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

306

ヴォストフ グランプリII



①波刃 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
4155 20cm	3-0306-0101	320	109	1.6	2760410	¥16,900

- 両刃で使いやすく、安定感抜群
- ハンドルは長時間作業をしても疲れにくいよう、手にフィットする丸みのあるデザイン
- 筋入りの為、食材が刃丁から離れやすく快適に切る事ができます。



②波刃 ケーキナイフ 4507 画

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
26cm	3-0306-0201	395	247	2.2	2760430	¥21,000

- 両刃で使いやすく、安定感抜群
- ハンドルは長時間作業をしても疲れにくいよう、手にフィットする丸みのあるデザイン
- 筋入りの為、食材が刃丁から離れやすく快適に切る事ができます。

ヴォストフ クリナー



③ブレッドナイフ 4159 画

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
20cm	3-0306-0301	220	145	1.8	8062800	¥23,500

- 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
- ペダレン技術により1本1本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の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。



④クラシック 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
4149 20cm	3-0306-0401	320	127	2.0	4126700	¥26,000
4150 23cm	3-0306-0402	356	175	2.3	4126800	¥23,800
4151 26cm	3-0306-0403	382	182	2.3	4126900	¥34,000



グルメ 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
54143 20cm	3-0306-0501	323	106	1.4	3190800	¥15,500
64145 23cm	3-0306-0601	356	142	1.6	3190900	¥21,000



⑦ヴォストフ クラシックアイコン
ブレッドナイフ 4166 画

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
20cm	3-0306-0701	320	147	1.6	2760280	¥31,000
23cm	3-0306-0702	355	195	2.5	2760290	¥37,000



⑧ミソノ ウェーブナイフ 画

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No696 30cm	3-0306-0801	430	150	1.6	4986200	¥18,400
No697 36cm	3-0306-0802	495	160	1.6	4986300	¥20,300

- 切れ味が済え、しかもサビにくいミソノ・モリブデン鋼は、モリブデンとバナジウムの入ったハイカーボンの高級ステンレス(13クローム)・モリブデン鋼を使用し、ハイレベルの技術を駆使した理想の洋庖丁です。



マルチウェブ

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
9MW-25 25cm	3-0306-0901	380	120	1.6	8007700	¥5,000
10MW-35 35cm	3-0306-1001	480	140	1.6	8007800	¥6,000

- 材質: 刃部/ステンレスモリブデン鋼
ハンドル/エラストマー樹脂 箱/天然木
※ダンボール・ベトボトル等を切ることができ、キッチンナイフ、パン・カステラ切にもご使用できます。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械
(トコロシ)

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