

Catalogue No.

20633-280

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

280

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。



①サンドウィッチナイフ 4529 両刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	4-0280-0101	280	135	2.0	8061900	¥20,500

②カービングナイフ 4529 両刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
20cm	4-0280-0201	328	195	2.0	8062000	¥23,600

廃盤

- 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。



③ステーキナイフ 4069 両刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	4-0280-0301	123	92	1.6	8062600	¥16,000

④ブレッドナイフ 4159 両刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
20cm	4-0280-0401	220	145	1.8	8062800	¥23,500

廃盤

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ツリと刃全体があたり研ぎやすい。



⑤牛刀 SG 4589 両刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
20cm	4-0280-0501	340	273	2.7	8063700	¥31,800
23cm	4-0280-0502	367	292	3.1	8063800	¥35,300

⑥スライサー SG 4529 両刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	4-0280-0601	281	133	1.7	8063300	¥23,300
20cm	4-0280-0602	329	183	1.7	8063400	¥26,800

両刃

LE CORDON BLEU

ヴォストフ コルドン・ブルーシリーズ

アコ部分をカットした軽量タイプです。



⑦コックナイフ 4581 両刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
23cm	4-0280-0701	358	205	2.6	3198800	¥39,000

⑧三徳庖丁 4181 両刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
17cm	4-0280-0801	303	163	2.1	3198500	¥21,400

両刃

両刃…両刃 片刃…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、2024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