

Catalogue No.

20633-306

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



仁作 波刃ナイフ

| 刃渡             | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|----------------|-------------|-----|-----|-----|---------|--------|
| ① No.3000 21cm | 4-0306-0101 | 375 | 110 | 1.5 | 3181600 | ¥5,000 |
| ② No.3010 27cm | 4-0306-0201 | 440 | 140 | 1.5 | 3181700 | ¥6,000 |
| ③ No.3020 33cm | 4-0306-0301 | 500 | 170 | 1.5 | 3181800 | ¥8,000 |

材質:刃部/ステンレス ハンドル/天然木  
●「押して切る」「引いて切る」、どちらでも切れる、驚きの切れ味を生む新型波刃



④ ケーキナイフ PP-537

| 刃渡   | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|------|-------------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 31cm | 4-0306-0401 | 445 | 120 | 1.2 | 4901600 | ¥3,000 |

材質:刃部/SUS 420 J2  
ハンドル/檀木 ウレタン仕上  
●特殊波刃で切り口がきれいに切れます。

⑤ pas mal WAVECUT  
240mm 018AB-5630

| 刃渡   | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|------|-------------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 24cm | 4-0306-0501 | 380 | 220 | 1.8 | 2205300 | ¥6,500 |

材質:刃部/ステンレス刃物鋼  
ハンドル/積層強化木

⑥ ケーキ・パン切りナイフ  
PP-539

| 刃渡   | ページコード      | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|------|-------------|-----|----|-----|---------|--------|
| 17cm | 4-0306-0601 | 300 | 52 | 1.0 | 8270600 | ¥1,350 |

材質:刃部/SUS 420 J2 ステンレス  
ハンドル/天然木 ウレタン仕上



⑦ 銀チタン パン切り庖丁

| 刃渡          | ページコード      | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|-------------|-------------|-----|----|-----|---------|--------|
| F-7021 21cm | 4-0306-0701 | 330 | 70 | 1.1 | 3288800 | ¥7,500 |

材質:刃部/銀含有チタン合金  
ハンドル/抗菌耐熱ポリプロピレン樹脂

⑧ スムーズパン切りナイフ  
HE-2101 277901

| ページコード      | 刃渡  | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|-------------|-----|-----|-----|-----|---------|--------|
| 4-0306-0801 | 230 | 370 | 100 | 1.8 | 4461500 | ¥2,200 |

材質:刃部/ステンレス刃物鋼  
ハンドル/エラストマー樹脂・ポリプロピレン  
●独自の刃形状により、パンの切り残しがありません。



ブログレード 切りやすいパンナイフ

|                | ページコード      | 刃渡  | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|----------------|-------------|-----|-----|-----|-----|---------|--------|
| ⑨ ブラック PG-104B | 4-0306-0901 | 210 | 365 | 125 | 1.8 | 1312900 | ¥3,300 |
| ⑩ レッド PG-104R  | 4-0306-1001 | 210 | 365 | 125 | 1.8 | 1312910 | ¥3,300 |



⑪ ブログレード ホットサンドナイフ

| 刃渡     | ページコード      | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|--------|-------------|-----|----|-----|---------|--------|
| PG-106 | 4-0306-1101 | 248 | 63 | 1.8 | 2213040 | ¥3,000 |

材質:刃身/モリブデンバナジウムステンレス刃物鋼  
柄/熱可塑性エラストマー  
サヤ/ポリプロピレン  
●波刃とストレート刃で多用途に使えます。

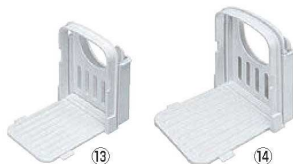


⑫ PC パン切りトレー

| ページコード      | 商品コード   | 価格     |
|-------------|---------|--------|
| 4-0306-1201 | 8216400 | ¥1,000 |

340×270×H13  
材質:トレイ/メタクリル樹脂(耐熱90℃)  
中アミ/ポリプロピレン(耐熱120℃)  
●トレイの中に中アミを置き、マス目に沿って切ると、まっすぐ切れます。(1マス/18mm)  
●切りくずはトレイの中に残ります。

目盛にあわせて厚み調整プレートを差し込み、  
庖丁を入れるだけ。



食パン カットガイド

| ページコード     | 商品コード       | 価格                          |
|------------|-------------|-----------------------------|
| ⑬ SCG1 (S) | 4-0306-1301 | 190×145×H177 7008000 ¥1,200 |
| ⑭ SCG2 (L) | 4-0306-1401 | 220×169×H209 7008100 ¥1,600 |

材質:本体・プレート/ABS樹脂 庖丁ガード/ポリエチレン  
耐熱温度:80℃  
●折りたたみプレートが本体幅に収まり、スマートに収納  
●Lサイズはホームベーカリーで焼いた山型パンにも対応します。

ナナメカットで焼き立てパンをスライス  
最後の一枚まできれいに切れます。



ホームベーカリースライサー

| ページコード        | 外寸          | 商品コード        | 価格             |
|---------------|-------------|--------------|----------------|
| ⑮ PS-955      | 4-0306-1501 | 159×235×H 69 | 4880900 ¥2,300 |
| ⑯ PS-956 フード付 | 4-0306-1601 | 164×242×H218 | 4880910 ¥3,000 |

材質:安全ガード・厚み調節板・底板/ABS樹脂  
ナイフ・スライサー/ポリプロピレン 本体・フード/スチロール樹脂  
●サンドイッチに使える1cmから、リッチな3cmまで5段階に厚みの調節ができます。



厚み調節板を、  
切りたい厚みに  
合わせて本体枠  
に差し込みます。



パンを横に寝か  
せるように置き  
ます。



ナイフをスリット  
に通しゆっくり動  
かしながらか  
ります。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械  
(トースター)

12 ボール・洗い桶

13 水切り・ザル

14 計量スプーン  
・水マス

15 ロット・スコップ

08 庖丁