

Catalogue No.

20666-281

281

洋庖丁・オールステンレス

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。



WÜSTHOF

CULINAR ヴォストフ クリナーシリーズ

- 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ぎ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。

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。

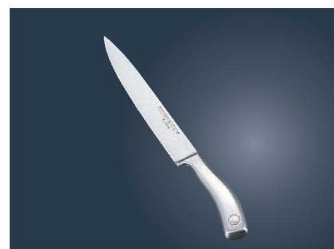


①牛刀 SG 4589 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
20cm	5-0281-0101	340	273	2.7	8063700	¥31,800
23cm	5-0281-0102	367	292	3.1	8063800	¥35,900 廃盤

②スライサー SG 4529 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	5-0281-0201	281	193	1.7	8063300	¥29,900 廃盤
20cm	5-0281-0202	329	183	1.7	8063400	¥26,800



③カービングナイフ 4529 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
20cm	5-0281-0301	328	195	2.0	8062000	¥23,600



LE CORDON BLEU
ACADEMIE D'ART CULINAIRE DE PARIS • 1895

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。



④コックナイフ 4581 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
23cm	5-0281-0401	358	205	2.6	3198800	¥39,000

⑤三徳庖丁 4181 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
17cm	5-0281-0501	303	163	2.1	3198500	¥21,400



HENCKELS

ユニティーデリーシリーズ

材質:18-8ステンレス

●オールステンレスのエントリーモデルです。



三徳庖丁

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑥19367-161 16cm	5-0281-0601	277	105	1.5	2405830	¥3,300
⑦19367-181 18cm	5-0281-0701	323	145	1.7	2405840	¥3,500



⑧パティナイフ 19360-131

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
13cm	5-0281-0801	250	71	1.5	2405820	¥2,500

両…両刃 片…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、2025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。

01
IH・ガス兼用鍋

02
ガス専用鍋

03
フライパン

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