

Catalogue No.  
20666-282

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 282

**ZWILLING J.A.HENCKELS ツヴィリング(ヘンケルス)**

**ツインプロHBシリーズ** 材質:刃部/特殊ステンレス鋼  
ハンドル/ABS樹脂

- モダンデザインの中に伝統の息吹きを感じさせる、クラシックを再定義したTWIN ProHBシリーズ
- 衛生的に優れた半ツバ仕様(Half Bolster)で握りやすいハンドル、職人の手による本刃付けが生み出すシャープな切れ味
- 全てにおいて、ツヴィリングの培った技術を凝縮した逸品と言えます。



①ペティーナ이프 30651

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
13cm	5-0282-0101	245	93	1.6	3506800	¥11,000

③三徳庖丁 30647

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	5-0282-0301	305	189	2.0	3507300	¥16,000

②シェフナイフ 30651

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
20cm	5-0282-0201	320	179	2.0	3507000	¥17,000

**プロフェッショナルSシリーズ**

- 一流のプロも満足できる本物の切れ味。刃にはフリオデュア特殊ハイカーボステンレス鋼、ハンドル部分にはABS樹脂を使用しており、耐蝕性に大変優れています。また、刃身部分の貫通加工、リベットでの3ヶ所のカンメなど、堅牢性も十分に考慮してあります。



④牛刀 細身 31020

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
20cm	5-0282-0401	328	139	1.9	3504900	¥22,000

⑥ペティーナ이프 31020

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
10cm	5-0282-0601	210	70	1.5	3505800	¥14,000
13cm	5-0282-0602	240	79	1.5	3505900	¥16,000

⑤牛刀 幅広 31021

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	5-0282-0501	298	221	3.0	3505200	¥21,000
20cm	5-0282-0502	330	258	3.0	3505300	¥24,000

⑦三徳庖丁 31117

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	5-0282-0701	300	172	2.0	3506000	¥22,000

**ヘンケルス**

**ロストフライシリーズ** 材質:刃部/特殊刃物鋼  
ハンドル/ABS樹脂

- 品質も良く、オーソドックスなスタイルがロングセラーの秘密です。
- バランスが良いハンドルは適度に重量感が有り切れ味も良く、人気のシリーズです。



⑧洋庖丁 10054-880

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	5-0282-0801	300	145	2.0	3788710	¥3,500

⑩三徳庖丁 10055-880

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	5-0282-1001	300	158	2.0	3789010	¥3,500

⑨ペティーナ이프 10070-830

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
13cm	5-0282-0901	230	68	2.0	3788610	¥2,200

⑪小庖丁 10055-850

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	5-0282-1101	260	101	2.0	3788910	¥2,800

**Hスタイルシリーズ** 材質:刃部/スペシャルフォーミュラースチール  
ハンドル/PP樹脂  
FP/ABS樹脂

- 高品質ステンレス鋼で抜群の切れ味
- エンドキャップ付きのエргоミックハンドルで、手にしっくりとなじみ抜群のグリップが得られます。



⑫ペティーナ이프 16710-431

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
13cm	5-0282-1201	233	51	1.9	6060801	¥2,000

⑭三徳庖丁 16717-481

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	5-0282-1401	305	104	1.8	6060821	¥3,000

⑬小庖丁 16717-441

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
14cm	5-0282-1301	250	690	1.9	6060811	¥2,500

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、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。

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

15 ロット・スコップ

08 庖丁