

Catalogue No.

20666-303

303 パン・ケーキ

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

01 I・H・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



① EBM
スペシャル・イノックス
ウェーブナイフ Ⅲ

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
36cm	5-0303-0101	500	170	1.5	4653100	¥12,300

材質:モリブデン鋼含有特殊ハガネ



② TS パン切ナイフ パンきり専科

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
大 31965 30cm	5-0303-0201	420	40	1.5	7045400	¥2,800

材質:刃/ステンレス鋼 ハンドル/ABS樹脂

③ TS パン切ナイフ パンきり専科Ⅱ

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
小 31993 21.5cm	5-0303-0301	340	90	1.5	7045510	¥2,500

材質:刃/ステンレス鋼 ハンドル/ABS樹脂



PC黒柄 パン&ハムスライサー

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
④ 25cm	5-0303-0401	385	122	2.0	7316900	¥2,400
⑤ 30cm	5-0303-0501	435	142	2.0	7317000	¥2,500

材質:刃/ステンレス鋼



⑥ ヴォストフ クラシック
ブレードナイフ Ⅲ

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
4149 20cm	5-0303-0601	320	127	2.0	4126700	¥28,500
4150 23cm	5-0303-0602	356	175	2.3	4126800	¥31,000
4151 26cm	5-0303-0603	382	182	2.3	4126900	¥34,000



⑦ ヴォストフ グルメ
ブレードナイフ Ⅲ

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
4145 23cm	5-0303-0701	356	142	1.6	3190900	¥18,000



⑧ ヴォストフ クラシックアイコン
ブレードナイフ 4166 Ⅲ

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
20cm	5-0303-0801	320	147	1.6	2760280	¥34,000
23cm	5-0303-0802	355	195	2.5	2760290	¥40,000



⑨ ミソノ ウェーブナイフ Ⅲ

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.696 30cm	5-0303-0901	430	150	1.6	4986200	¥18,400
No.697 36cm	5-0303-0902	495	160	1.6	4986300	¥20,300

●切れ味が冴え、しかもサビにくい。ミソノ・モリブデン鋼刃丁は、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、ハイルベールの技術を駆使した理想の洋庖丁です。



マルチウェーブ

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑩ MW-25 25cm	5-0303-1001	380	120	1.6	8007700	¥7,000
⑪ MW-35 35cm	5-0303-1101	480	140	1.6	8007800	¥8,100

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 鞘/天然木
※ダンボール・ベクトル等を切ることもでき、キッチンナイフ、パン・カステラ切にもご使用できます。