

Catalogue No.

20666-478

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

キッチンバサミ

478



**①ツヴィリング ツインクラシック
料理バサミ サテン 43923-200**

ページコード 商品コード 価格
5-0478-0101 6659700 ¥17,000

全長:200
材質:特殊ステンレス鋼
●1938年ツヴィリングが生んだロングセラーの料理バサミ



**②ツヴィリング ツインセレクト
料理バサミ 41470-000**

ページコード 商品コード 価格
5-0478-0201 6659610 ¥8,000

全長:200
材質:刃/ハイカーボンステンレススチール
ハンドル/ステンレス鋼
●ブレードは鍛造製法で強度が高く、刃付けはマイクロセレーション(波刃)仕様。機能とオールステンレスのデザイン性を併せ持つ製品です。



**③ヴォストフ
キッチンバサミ
5550**

ページコード 商品コード 価格
5-0478-0301 6412500 ¥20,000

全長:210
材質:ステンレス



**④ヴォストフ
キッチンバサミ
5551**

ページコード 商品コード 価格
5-0478-0401 8166100 ¥20,000

全長:210
材質:ステンレス



**⑤ヴォストフ
キッチンバサミ
5552**

ページコード 商品コード 価格
5-0478-0501 8166200 ¥20,000

全長:210
材質:ステンレス



**⑥ビクトリノックス
キッチンバサミ
ブラック 7.6363.3**

ページコード 商品コード 価格
5-0478-0601 6921010 ¥3,500

全長:202
材質:刃/ハイカーボクロームモリブデン鋼
ハンドル/ポリアミド樹脂
耐熱温度:100℃
●片側の刃にマイクロエッジ加工(ギザ刃)がついているので滑る物も簡単にカットできます。



**⑦ビクトリノックス
キッチンバサミ
RD 7.6363**

ページコード 商品コード 価格
5-0478-0701 6921020 製造中止

全長:202
材質:刃/ハイカーボクロームモリブデン鋼
ハンドル/ポリアミド樹脂
耐熱温度:100℃
●片側の刃にマイクロエッジ加工(ギザ刃)がついているので滑る物も簡単にカットできます。



**⑧ニューアートクック
キッチンバサミ**

ページコード 商品コード 価格
5-0478-0801 5839500 ¥1,000

全長:205 耐熱:85℃
材質:ステンレス



**⑨エクセルキッチン鋏
KB-301**

ページコード 商品コード 価格
5-0478-0901 4660400 ¥500

全長:204
材質:ステンレス刃物鋼
ABS樹脂

17
ハサミ

18
野菜細工・芽取り・

19
下ごしらえ 魚介類・

20
肉類・下ごしらえ

21
エッグカッター・ポテトマッシャー・

22
ニンニク絞り・レモン絞り・

23
ドレッシングボトル・

24
調味料入