

Catalogue No.

20666-528

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

チーズナイフ・バターカッター

528



① チーズ切ナイフ

ページコード	刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格	
大	5-0528-0101	180	310	125	1.6	0606500	¥6,000

刃部:ステンレス鋼

刃部:ステンレス鋼



② 木柄 チーズナイフ

ページコード	商品コード	価格
5-0528-0201	5851500	¥730

全長:190 刃渡:85



③ 強化木
ピザ&チーズナイフ

ページコード	商品コード	価格
12548	5-0528-0301	2302260
		¥1,000

全長:225 重量:102g 刃渡:90
材質:刃部/ステンレス鋼 柄/積層合板
●ピザやチーズをカットするのに特化した木柄ナイフです。



④ ツヴィング Pro
チーズナイフ

	ページコード	商品コード	価格
37160-017	5-0528-0401	5570210	¥2,700

全長:305(刃渡り:約150) 材質:18-10ステンレススチール
●チーズがくっつきにくいよう、刃に穴があいています。先はとがっており、チーズの取り分けなどにも使用できます。波刃になっており、硬いチーズにも柔らかいチーズにも使いやすい仕様です。



⑤ ヴォストフ チーズナイフ

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
4800 12 _{cm}	5-0528-0501	246	82	1.7	3193300	¥13,000
4802 18 _{cm}	5-0528-0502	335	162	2.0	3193400	¥17,000



⑥ レズレー 18-10
チーズナイフ

ページコード	商品コード	価格
12724	5-0528-0601	5200100 ¥5,500

全長:280(刃渡り:約150)



⑦ レズレー 18-10
パルメザンナイフ

ページコード	商品コード	価格
12725	5-0528-0701	5200000
		¥4,800

外寸:25×160(刃渡り:60)



⑧ ウェストマーク
チーズスライサー

ページコード	商品コード	価格
8311	5-0528-0801	4046700
		¥2,800

全長:260



⑨ ヴォストフ SP
チーズスライサー

ページコード	商品コード	価格
3112	5-0528-0901	2743400

全長:255



⑩ 並 チーズカッター

ページコード	商品コード	価格
5-0528-1001	0700900	¥370

全長:120



⑪ ヴォストフ
バタースプレーター
ナイフ

ページコード	商品コード	価格
4170	5-0528-1101	2744900
		¥4,100

全長:220



⑫ ワ이어でスリットと切れる
バターカッター

ページコード	商品コード	価格
LS1551	5-0528-1201	5040130
		¥5,500

外寸:230×100×H20

●すーっとひと押しで40個にカットできます。
●200gのバターなら一切れ5gになるので、お菓子やパンづくりの分量の目安にもなります。



⑬ カットできちゃうバターケース

ページコード	商品コード	価格
ST-3005	5-0528-1301	7805000
		¥1,500

外寸:165×95×H68
材質:蓋/ポリエチレン
ワイヤープレート枠/ABS樹脂
ケース/AS樹脂

●蓋を押すだけで手を汚さずに、バターを約5gに薄切りカットできます。
●カットしたバターは、そのまま冷蔵庫にストックできます。



⑭ バターカッティングケース

ページコード	商品コード	価格
ST-3006	5-0528-1401	7805010
		¥2,000

外寸:167×95×H102
材質:蓋/ポリエチレン
ワイヤープレート枠/ABS樹脂
ケース/AS樹脂

●蓋を押すだけで手を汚さずに、450gのバターを10gのブロックにカットできます。
●カットしたバターは、そのまま冷蔵庫にストックできます。



⑮ チーズ用セロファン

		ページコード	商品コード	価格
チーズセロ 340XS	1000枚入	5-0528-1501	1140600	¥20,500
ブルーチーズセロ 320DMS	1000枚入	5-0528-1502	1140700	¥15,500

外寸:225×330

材質:ニトロセルロース

●チーズセロは両面防湿タイプ
ブルーチーズセロは片面防湿タイプ、吸収する面にチーズを乗せます。
●防臭・防湿を追求したセロファンです。チーズの匂いを外に移さず、冷蔵庫の臭いを防ぐ性能は通常のセロファンよりも優れています。
●密着範囲が広く、低密着層が可能で、取扱いも大変楽です。
●プラスチックフィルムと違い電磁波がなく、ほこりを吸い寄せないのも、セロファンの特徴です。
●有機分解して土に戻る自然にやさしいフィルムです。
●チーズから遊離するホエーを吸収し、且つ相対湿度をコントロールします。



⑯ 手の熱で溶かして切れる
バターナイフ

ページコード	商品コード	価格
DL7039	5-0528-1601	2495310
		¥550

全長:151 材質:アルミニウム合金
●アルミ製で熱伝導がよく、手の熱でじんわり溶かして切れるバターナイフです。
●冷蔵庫から出したての硬いバターもしっかり切れます。
●先端が薄くバターにすっと入ります。

25
オロシ金・
チーズ卸

26
レードル・お玉

27
ターナー

28
スパチュラ・
ヘラ・スケッパー

29
泡立

30
キッチンツール
シリーズ

31
トンダ

32
スプーコシ