

Catalogue No.  
20692-277

ご注文の際は、  
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

277 洋庖丁



SPECIAL GRADE Model For Japan  
ヴォストフ スペシャルグレード

バランス良く長時間の作業でも疲れにくい。  
青の部分をおく加工、指にやさしい仕上  
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ツリと刃全体があたり研ぎやすい。



**① 牛刀 4582 両** AI

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.5G 16.5cm	6-0277-0101	282	152	2.6	5426300	¥25,900
18.5G 18.5cm	6-0277-0102	302	160	2.6	5426400	¥28,500
20.5G 20.5cm	6-0277-0103	333	222	2.6	5426500	¥32,400
23.5G 23.5cm	6-0277-0104	365	228	2.6	5426600	¥38,400
26.5G 26.5cm	6-0277-0105	395	295	3.0	5426700	¥39,400
32.5G 32.5cm	6-0277-0106	445	320	3.6	5426800	¥52,160

**③ スライサー 4522 両** AI

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
14.5G 14.5cm	6-0277-0301	260	97	1.8	5427200	¥21,400
16.5G 16.5cm	6-0277-0302	280	100	2.0	5427300	¥21,900
18.5G 18.5cm	6-0277-0303	298	104	2.0	5427400	¥24,400
20.5G 20.5cm	6-0277-0304	327	146	2.0	5427500	¥25,000

**⑤ ベティーナイフ 4066 両** AI

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
9.5G 9.5cm	6-0277-0501	190	52	1.5	5427800	¥18,400
10.5G 10.5cm	6-0277-0502	200	55	1.5	5427900	¥18,400
12.5G 12.5cm	6-0277-0503	227	63	1.5	5428000	¥18,400

**② 筋引 4522 両** AI

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
23.5G 23.5cm	6-0277-0201	355	153	2.2	5426900	¥28,200
26.5G 26.5cm	6-0277-0202	385	162	2.2	5427000	¥32,300

**④ 洋出刃 4584 両** AI

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
20.5G 20.5cm	6-0277-0401	325	271	3.5	5427600	¥32,300
26.5G 26.5cm	6-0277-0402	386	318	4.0	5427700	¥43,300

**⑥ ソールナイフ 4518 両** AI

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.5G 16.5cm	6-0277-0601	267	62	1.0	5428100	¥22,200

ヴォストフ クラシックアイコンシリーズ



**⑦ 牛刀 4596 両** S5

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.5cm	6-0277-0701	285	180	2.6	2760180	¥45,500
20.5cm	6-0277-0702	335	284	3.0	2760190	¥52,000
23.5cm	6-0277-0703	360	292	3.2	2760210	¥56,000

**⑧ サンドウィッチナイフ 4506 両** S1

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.5cm	6-0277-0801	285	119	1.8	2760150	¥45,500
20.5cm	6-0277-0802	330	162	1.8	2760160	¥49,000
23.5cm	6-0277-0803	355	170	2.1	2760170	¥52,000

**⑩ 西洋型骨スキ 4616 両** S1

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
14.5cm	6-0277-1001	270	143	2.0	2760260	¥42,000

**⑪ フィレットナイフ 4556 両** S5

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.5cm	6-0277-1101	280	118	0.9	2760270	¥42,000

**⑫ ブレッドナイフ 4166 両** S1

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
20.5cm	6-0277-1201	320	147	1.6	2760280	¥43,000
28.5cm	6-0277-1202	355	195	2.5	2760290	¥49,000

**⑭ パーリングナイフ 4006 両** S1

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
8.5cm	6-0277-1401	185	73	1.3	2760080	¥32,000

**⑮ パーリングナイフ 4086 両** S1

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
9.5cm	6-0277-1501	195	74	1.5	2760090	¥32,000
12.5cm	6-0277-1502	225	75	1.5	2760110	¥35,000

**⑨ 三徳庖丁 (筋入) 両** S5

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
41.72 14.5cm	6-0277-0901	255	137	2.0	2760240	¥45,000
41.76 17.5cm	6-0277-0902	300	190	2.5	2760250	¥52,000

**⑬ パーリングナイフ 4020 両** S1

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
7.5cm	6-0277-1301	175	65	1.3	2760070	¥32,000

**⑯ ステーキナイフ 4096 両** S5

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12.5cm	6-0277-1601	225	75	1.3	2760120	¥35,000

**⑰ トマトナイフ 4136 両** S1

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
14.5cm	6-0277-1701	250	80	1.2	2760130	¥34,000

**⑱ ソーセージナイフ 4126 両** S1

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
14.5cm	6-0277-1801	240	80	1.4	2760140	¥42,000



⑲ プロフェッショナルセット 19点 S5

ページコード	商品コード	価格
6-0277-1901	5773200	¥295,000

(内容) ナイフケース大(10T入) 570×285×H100

商品名	サイズ	商品コード	価格
4066 ベティーナイフ	12cm	4440	¥26,000
4522 カービングナイフ	20cm	4033SP	¥6,000
4582 牛刀	32cm	4470	¥8,000
4582 牛刀	26cm	4584	¥2,411
4522 筋引	26cm	4606	¥2,811
4543 サーマンスライサー	32cm	4513	¥4,072
ソールナイフ	16cm	4440	¥26,000
ミッドフォーク	20cm	4033SP	¥6,000
スチール棒	32cm	4470	¥8,000
洋出刃	20cm	4241	¥2,411
骨スキ	14cm	4281	¥2,811
パン切	32cm	4072	¥4,072
スパティラ	26cm		
皮むき	6cm		
皮むき	8cm		
イモリ(ダブル)	φ22/φ25		
カキ割り			
ポテトピーラー			

両…両刃 両…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、2026年6月1日現在のものです。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 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