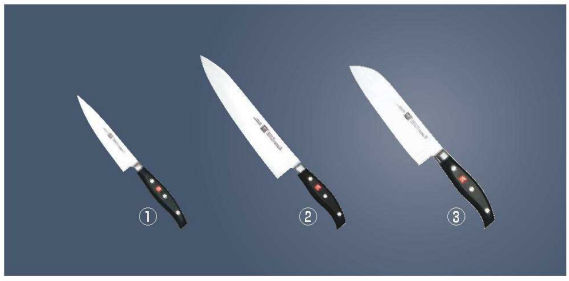
ZWILLING J.A.HENCKELS ツヴィリング(ヘンケルス)

ツインプロHBシリーズ 両

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ペティーナイフ 30651 刃1

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
13cm	6-0282-0101	245	93	1.6	3506800	¥11,000

②シェフナイフ 30651 刃1

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
20cm	6-0282-0201	320	179	2.0	3507000	¥17,000

③三徳庖丁 30647 刃1

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	6-0282-0301	305	189	2.0	3507300	¥16,000

プロフェッショナルSシリーズ 両

●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ンステンレス鋼、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ヶ所のカシメなど、堅牢性も十分に考慮してあります。



④牛刀 細身 31020 刃5

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
20cm	6-0282-0401	328	139	1.9	3504900	¥22,000

⑤牛刀 幅広 31021 刃5

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	6-0282-0501	298	221	3.0	3505200	¥21,000
20cm	6-0282-0502	330	258	3.0	3505300	¥24,000

⑥ペティーナイフ 31020 刃1

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
10cm	6-0282-0601	210	70	1.5	3505800	¥14,000
13cm	6-0282-0602	240	79	1.5	3505900	¥16,000

ヘンケルス

ロストフライシリーズ 両

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。



⑦洋庖丁 10054-880 刃1

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	6-0282-0701	300	145	2.0	3788710	¥3,500

⑧ペティーナイフ 10070-830 刃1

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
13cm	6-0282-0801	230	68	2.0	3788610	¥2,200

⑨三徳庖丁 10055-880 刃1

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	6-0282-0901	300	156	2.0	3789010	¥3,500

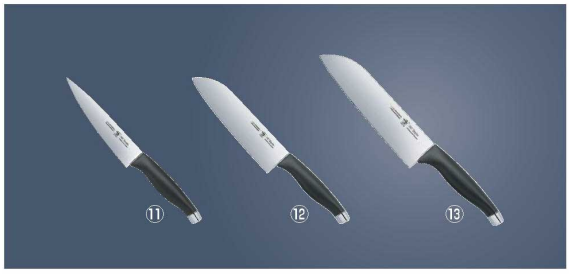
⑩小庖丁 10055-850 刃1

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	6-0282-1001	260	101	2.0	3788910	¥2,800

HIスタイルシリーズ 両 洗

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ルゴノミックハンドルで、手にしっくりとなじみ抜群のグリップが得られます。



⑪ペティーナイフ 16710-431 刃1

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
13cm	6-0282-1101	233	51	1.9	6060801	¥2,000

⑫小庖丁 16717-441 刃1

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
14cm	6-0282-1201	250	690	1.9	6060811	¥2,500

⑬三徳庖丁 16717-481 刃1

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	6-0282-1301	305	104	1.8	6060821	¥3,000

両…両刃　刃…片刃　庖丁は全て右仕様です。