

Catalogue No.
20692-303

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

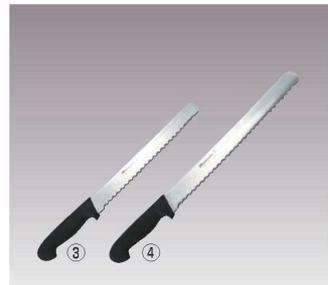


①TS パン切ナイフ パンきり専科 
刃渡 背厚 商品コード 価格
大 31965 30mm 6-0303-0101 420 40 1.5 7045400 ¥3,600
材質:刃/ステンレス鋼 ハンドル/ABS樹脂

02 ガス専用鍋



②TS パン切ナイフ パンきり専科II 
刃渡 背厚 商品コード 価格
小 31993 21.5mm 6-0303-0201 340 90 1.5 7045510 ¥3,200
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 背厚 商品コード 価格
③ 25mm 6-0303-0301 385 122 2.0 7316900 ¥3,100
④ 30mm 6-0303-0401 435 142 2.0 7317000 ¥3,200
材質:刃/ステンレス鋼

03 フライパン



**⑤ヴォストフ クラシック
ブレードナイフ** 
刃渡 背厚 商品コード 価格
4149 20mm 6-0303-0501 320 127 2.0 4126700 ¥35,000
4150 23mm 6-0303-0502 356 175 2.3 4126800 ¥38,000
4151 26mm 6-0303-0503 382 182 2.3 4126900 ¥42,000

04 鍋全般



**⑥ヴォストフ グルメ
ブレードナイフ** 
刃渡 背厚 商品コード 価格
4145 23mm 6-0303-0601 356 142 1.6 3190900 ¥20,000

05 ブランドキッチン
コレクション



**⑦ヴォストフ クラシックアイコン
ブレードナイフ 4166** 
刃渡 背厚 商品コード 価格
20mm 6-0303-0701 320 147 1.6 2760280 ¥43,000
23mm 6-0303-0702 355 195 2.5 2760290 ¥48,000

06 オープンウェア



⑧ミソノ ウェーブナイフ 
刃渡 背厚 商品コード 価格
No.696 30mm 6-0303-0801 430 150 1.6 4986200 ¥21,200
No.697 36mm 6-0303-0802 495 160 1.6 4986300 ¥23,400

07 ホテルパン・
ガストロノームパン



マルチウェーブ 
刃渡 背厚 商品コード 価格
⑨ MW-25 25mm 6-0303-0901 380 120 1.6 8007700 ¥7,000
⑩ MW-35 35mm 6-0303-1001 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で、キッチンナイフ、パン・カステラ切にもご使用できます。

08 庖丁

●切れ味が済え、しかもサビにくい。ミソノ・モリブデン鋼庖丁は、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、ハイレベルの技術を駆使した理想の洋庖丁です。