堺 孝行 PC柄

力1 抗菌

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
①パン切りナイフ 波刃	25㎝	4-0304-0101	380	240	1.0	8520100	¥6,500
②サンドイッチナイフ 直刃	25㎝	4-0304-0201	380	220	1.0	8520200	¥6,700

材質:刃部／モリブデン鋼　ハンドル／ナイロン66
●柄にナイロン66を使用する事により柄の腐敗が一切無く耐熱温度170℃

③グランドシェフ PC柄ウェーブナイフ

力1 抗菌

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
30㎝	4-0304-0301	435	240	1.0	8121100	¥12,800
36㎝	4-0304-0302	500	260	1.0	8121200	¥14,600

材質:刃部／モリブデン鋼　ハンドル／ナイロン66

④グランドシェフ ウェーブナイフ

力1

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
30㎝	4-0304-0401	435	140	1.7	7913100	¥12,700
36㎝	4-0304-0402	500	160	1.7	7913200	¥14,500

⑤ブライトM11PRO ウェーブナイフ(パン切)

力1 洗

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M1151	30㎝	4-0304-0501	440	210	2.0	7911400	¥21,000
M1150	33㎝	4-0304-0502	470	215	2.0	7911500	¥22,500
M1149	36㎝	4-0304-0503	500	220	2.0	7911600	¥24,000
M1148	39㎝	4-0304-0504	530	225	2.0	7911700	¥25,500
M1147	42㎝	4-0304-0505	560	240	2.0	7911800	¥27,000
M1146	45㎝	4-0304-0506	590	260	2.0	7911900	¥28,500

⑥ブライトM11PRO ブレッドナイフ

力1 洗

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M125	26㎝	4-0304-0601	385	165	2.2	7899700	¥18,000

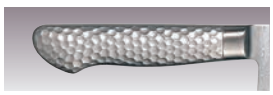
⑦藤寅作 パンスライサー

力1 洗

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-629	21.5㎝	4-0304-0701	340	135	2.0	7913901	¥10,000

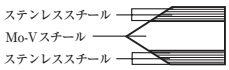
コバルト合金鋼割込
●18-8ステンレスハンドルを使用。洗いやすく、バクテリアの侵入、繁殖を防止し、非常に衛生的です。また、熱湯消毒(180℃)が可能で、切れ味・硬度・ハンドルにも全く影響ありません。職人による本格的な刃付けを施し、研ぎ直しが容易です。安全面でもにぎり易く、滑り止めを考慮したハンドルデザインにより、手に良くなじみます。

鎚目



竹

63層ダマスカス鋼



ハンドル：18-8 ステンレススチール

⑧響十 ブレッドナイフ 両

力2 洗

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
KS-1118	23㎝	4-0304-0801	300	170	2.6	7631700	¥29,000

材質:ダマスカス鋼鍛造

⑨響十 ブレッドナイフ 両

力2 洗

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
TKT-1118	23㎝	4-0304-0901	358	220	2.6	7644600	¥31,000

材質:ダマスカス鋼鍛造

柳宗理

⑩柳宗理 ブレッドナイフ

力1 洗

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21㎝	4-0304-1001	320	86	1.8	2314600	¥7,000

材質:ハンドル／18-8ステンレス
●モリブデン・バナジウムを添加した特殊ステンレス鋼
●切りくずの出にくい特殊ウェーブ刃を採用しています。