



① ツヴィリング ツインクラシック  
料理バサミ サテン 43923-200

ページコード	商品コード	価格
4-0478-0101	6659700	¥17,000

全長:200  
材質:特殊ステンレス鋼  
●1938年ツヴィリングが生んだロングセラーの料理バサミ



② ツヴィリング ツインセレクト  
料理バサミ 41470-000

ページコード	商品コード	価格
4-0478-0201	6659610	¥8,000

全長:200  
材質:刃/ハイカーボンステンレススチール  
ハンドル/ステンレス鋼  
●ブレードは鍛造製法で強度が高く、刃付けはマイクロセレーション(波刃)仕様。機能とオールステンレスのデザイン性を併せ持つ製品です。



17  
ハサミ

18  
野菜細工  
ピーラー・芽取り・

19  
魚介類・  
下ごしらえ

20  
肉類・下ごしらえ

21  
ポテトマッシャー・  
エッグカッター

22  
ニンニク絞り・  
絞リ

23  
ディスプレインサ・  
ポトル

24  
調味料入



③ ヴォストフ  
キッチンバサミ  
5550

ページコード	商品コード	価格
4-0478-0301	6412500	¥20,000

全長:210  
材質:ステンレス



④ ヴォストフ  
キッチンバサミ  
5551

ページコード	商品コード	価格
4-0478-0401	8166100	¥20,000

全長:210  
材質:ステンレス



⑤ ヴォストフ  
キッチンバサミ  
5552

ページコード	商品コード	価格
4-0478-0501	8166200	¥20,000

全長:210  
材質:ステンレス



⑥ ビクトリノックス  
キッチンバサミ  
BK 7.6363.3

ページコード	商品コード	価格
4-0478-0601	6921010	¥3,300

全長:202  
材質:刃/ハイカーボニックロームモリブデン鋼  
ハンドル/ポリアミド樹脂  
耐熱温度:100℃  
●片側の刃にマイクロウェーブ加工(ギザ刃)がついているので滑る物も簡単にカットできます。



⑦ ビクトリノックス  
キッチンバサミ  
RD 7.6363

ページコード	商品コード	価格
4-0478-0701	6921020	¥3,300

全長:202  
材質:刃/ハイカーボニックロームモリブデン鋼  
ハンドル/ポリアミド樹脂  
耐熱温度:100℃  
●片側の刃にマイクロウェーブ加工(ギザ刃)がついているので滑る物も簡単にカットできます。



⑧ ニューアートクック  
キッチンバサミ

ページコード	商品コード	価格
4-0478-0801	5839500	¥1,000

全長:205 耐熱:85℃  
材質:ステンレス



⑨ 黒柄  
料理バサミ 9130

ページコード	商品コード	価格
4-0478-0901	0914700	¥860

全長:203  
材質:ステンレス



⑩ エクセルキッチン鋏  
KB-301

ページコード	商品コード	価格
4-0478-1001	4660400	¥500

全長:204  
材質:ステンレス刃物鋼  
ABS樹脂