ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

WÜSTHOF ドイツ

両刃で使いやすく、安定感抜群
ハンドルは長時間作業をしても疲れないよう、手にフィットする丸みのあるデザイン
筋入りの為、食材が庖丁から離れやすく快適に切る事ができます。

ヴォストフ グランプリIIシリーズ

①牛刀 4585 両 サ1

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	5-0279-0101	280	149	2.8	2760490	¥17,500
18cm	5-0279-0102	300	158	2.8	2760510	¥19,000
20cm	5-0279-0103	335	249	3.2	2760520	¥22,300
23cm	5-0279-0104	365	269	3.5	2760530	¥23,800

②牛刀 4575（筋入）両 サ1

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
20cm	5-0279-0201	345	277	3.2	2760550	¥23,700

③三徳庖丁 4174 両 サ1

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
17cm	5-0279-0301	300	158	2.3	2760580	¥18,600

④三徳庖丁 4175（筋入）両 サ1

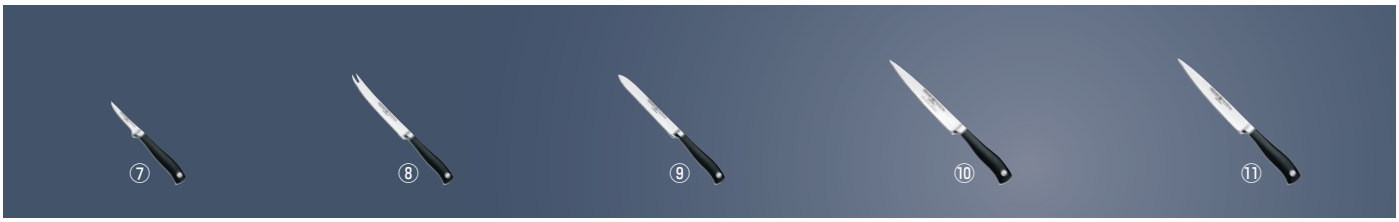
刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
17cm	5-0279-0401	300	163	2.5	2760610	¥21,300

⑤西洋型骨スキ 4615 両 サ1

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
14cm	5-0279-0501	265	118	2.0	2760620	¥15,100

⑥カービングナイフ 4525 両 サ1

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
20cm	5-0279-0601	325	162	2.0	2760460	¥18,200



⑦トリミングナイフ 4021 両 サ1

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
7cm	5-0279-0701	180	59	1.3	2760320	¥10,300

⑧波刃 トマトナイフ 4104 サ1

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
14cm	5-0279-0801	245	61	1.2	2760340	¥13,400

⑨波刃 ソーセージナイフ 4106 サ1

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
14cm	5-0279-0901	245	61	1.4	2760350	¥13,400

⑩フィレットナイフ 4555 両 サ3

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	5-0279-1001	280	90	1.0	2760360	¥15,400

⑪サンドウィッチナイフ 4525 両 サ1

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	5-0279-1101	280	96	2.0	2760370	¥14,600

シルバーポイント

⑫シルバーポイント ブランチナイフ 4100 片 サ3

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
13cm	5-0279-1201	240	37	1.2	3196400	¥2,700

アイコン

⑬ヴォストフ アイコン 三徳庖丁 両 サ1

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
4972	14cm	5-0279-1301	255	128	2.0	2760010	¥30,200
4976	17cm	5-0279-1302	300	177	2.7	2760020	¥57,000

●高級感漂うウッドハンドル

両…両刃　片…片刃　庖丁は全て右仕様です。