

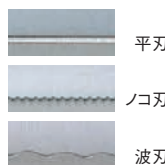


テルモハウザー



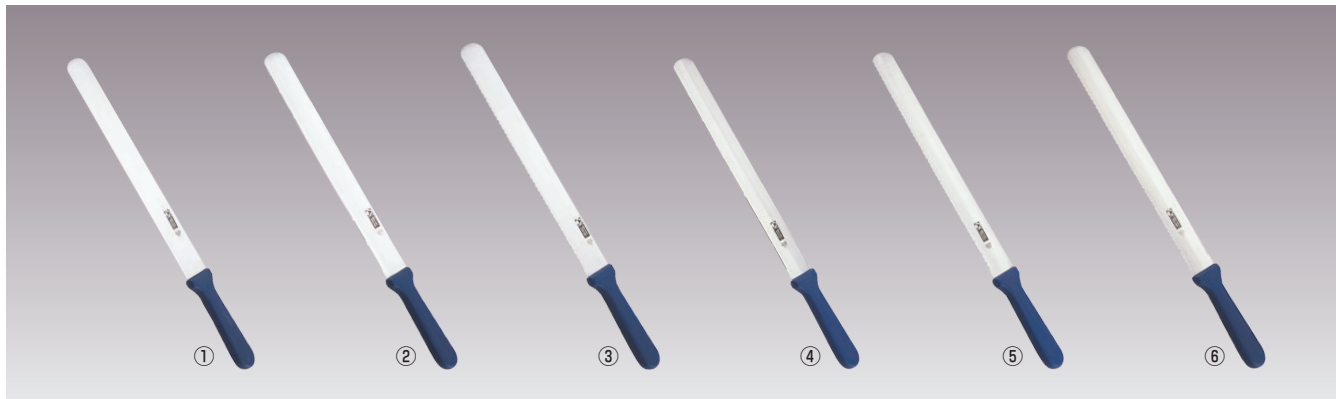
ドイツの名門ゾーリングゲンが生んだ最高のベーカースナイフ

- 伝統と技術で鍛えられた素晴らしい切れ味
- ハンドルの奥深くまで入り込んだブレードの付け根がハンドルを丈夫にしました。



(特長)

ブレード:高品質モリブデン合金素材ハイテク技術で鍛えられたブレードは柔軟性と耐久性を併せ持つ仕上がりです。
ハンドル:特殊強化樹脂製で、非常に衛生的で丈夫なうえ、作業性に優れた表面仕上げです。



①平刃 スライサー

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
26cm	6-0302-0101	400	130	1.2	7085200	¥10,100
31cm	6-0302-0102	440	140	1.2	7085300	¥10,900
36cm	6-0302-0103	500	157	1.4	7085400	¥12,500

*スパチュラとしてもご使用出来ます。

②ノコ刃 スライサー

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
26cm	6-0302-0201	400	137	1.2	7085500	¥10,600
31cm	6-0302-0202	440	151	1.2	7085600	¥12,000
36cm	6-0302-0203	500	173	1.3	7085700	¥14,600

③波刃 スライサー

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
26cm	6-0302-0301	400	137	1.2	7085800	¥11,600
31cm	6-0302-0302	440	140	1.3	7085900	¥12,100
36cm	6-0302-0303	500	152	1.3	7086000	¥14,400

④両刃 スライサー (平刃/ノコ刃)

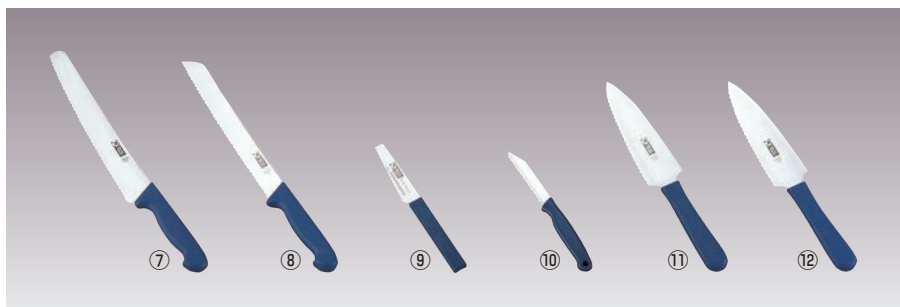
刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
26cm	6-0302-0401	400	131	0.9	7086100	¥11,900
31cm	6-0302-0402	440	140	0.9	7086200	¥13,100
36cm	6-0302-0403	500	152	1.0	7086300	¥14,900

⑤両刃 スライサー (平刃/波刃)

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
26cm	6-0302-0501	400	133	1.0	7086400	¥12,300
31cm	6-0302-0502	440	140	1.0	7086500	¥12,500
36cm	6-0302-0503	500	148	1.0	7086600	¥14,400

⑥両刃 スライサー (ノコ刃/波刃)

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
26cm	6-0302-0601	400	134	0.7	7086700	¥11,900
31cm	6-0302-0602	440	140	0.7	7086800	¥13,200
36cm	6-0302-0603	500	153	0.7	7086900	¥14,800



⑦ユニバーサルスライサー

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
25cm	6-0302-0701	375	168	2.1	7087300	¥10,900

⑧パン切ナイフ

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	6-0302-0801	310	66	1.3	7087000	¥3,800
21cm	6-0302-0802	340	113	1.7	7087100	¥7,800
25cm	6-0302-0803	365	128	1.7	7087200	¥8,400

⑨ブラックファーストナイフ

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
9.5cm	6-0302-0901	204	28	1.0	7087400	¥1,600

⑩ロールナイフ

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
7.5cm	6-0302-1001	188	19	1.0	7087500	¥680

⑪パイサーバーナイフ
両刃 (平刃/波刃)

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	6-0302-1101	297	99	0.5	7087700	¥7,640

⑫パイサーバーナイフ
両刃 (波刃/ノコ刃)

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	6-0302-1201	297	99	0.5	7087800	¥8,960



⑬ナイフリンシングボックス

ベージコード	商品コード	価格
43721	6-0302-1301	7087900

φ105×H340 550g
耐熱温度:135°C
中にお湯を入れて使用します。ベーカースライサーに付着した油分、糖分、クリームなどを落とすのに大変便利です。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械
(下記を参照)

12 ボール・洗い桶

13 水切り・ザル

14 水マス・計量スプーン

15 ロート・スコップ

08 庖丁