

01
IH・ガス兼用鍋

①TS パン切ナイフ パンきり専科

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
大 31965	30cm	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	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
小 31993	21.5cm	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	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
③	25cm	6-0303-0301	385	122	2.0	7316900	¥3,100
④	30cm	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
ブレッドナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
4149	20cm	6-0303-0501	320	127	2.0	4126700	¥28,500
4150	23cm	6-0303-0502	356	175	2.3	4126800	¥31,000
4151	26cm	6-0303-0503	382	182	2.3	4126900	¥34,000



ドイツ

⑥ヴォストフ グルメ
ブレッドナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
4145	23cm	6-0303-0601	356	142	1.6	3190900	¥18,000



ドイツ

⑦ヴォストフ クラシックアイコン
ブレッドナイフ 4166 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
20cm	6-0303-0701	320	147	1.6	2760280	¥34,000
23cm	6-0303-0702	355	195	2.5	2760290	¥40,000



ドイツ

04
鍋全般05
ブランドキッチン06
オープンウエア07
ホテルパン・
ガストロノームパン08
庖丁

⑧ミソノ ウェーブナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
Na.696	30cm	6-0303-0801	430	150	1.6	4986200	¥21,200
Na.697	36cm	6-0303-0802	495	160	1.6	4986300	¥23,400

●切れ味が冴え、しかもサビにくい。ミノノ・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。



マルチウェーブ

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格		
⑨	MW-25	25cm	6-0303-0901	380	120	1.6	8007700	¥7,000
⑩	MW-35	35cm	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・ペットボトル等を切ることができ、キッチンナイフ、パン・カステラ切にもご使用できます。