

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。



仁作 波刃ナイフ

刃渡	ベージュコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
① No.3000 21cm	6-0306-0101	375	110	1.5	3181600	¥7,400
② No.3010 27cm	6-0306-0201	440	140	1.5	3181700	¥9,200
③ No.3020 33cm	6-0306-0301	500	170	1.5	3181800	¥12,900

材質:刃部/ステンレス ハンドル/天然木
●「押して切る」「引いて切る」、どちらでも切れる、驚きの切れ味を生む新型波刃です。



④ ケーキナイフ PP-537

刃渡	ベージュコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
31cm	6-0306-0401	445	120	1.2	4901600	¥3,000

材質:刃部/SUS 420 J2
ハンドル/桜木 ウレタン仕上
●特殊波刃で切りくずが出にくいです。



⑤ pas mal WAVECUT 240mm 018AB-5630

刃渡	ベージュコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	6-0306-0501	380	220	1.8	2205300	¥6,500

材質:刃部/ステンレス刃物鋼
ハンドル/積層強化木



⑥ ケーキ・パン切りナイフ PP-539

刃渡	ベージュコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
17cm	6-0306-0601	300	52	1.0	8270600	¥1,350

材質:刃部/SUS 420 J2 ステンレス
ハンドル/天然木 ウレタン仕上



⑦ 銀チタン パン切り庖丁

刃渡	ベージュコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
F-7021 21cm	6-0306-0701	330	70	1.1	3288800	¥7,500

材質:刃部/銀含有チタン合金
ハンドル/抗菌耐熱ポリプロピレン樹脂



⑧ スムーズパン切りナイフ HE-2101 277901

ベージュコード	刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
6-0306-0801	230	370	100	1.8	4461500	¥2,200

材質:刃部/ステンレス刃物鋼
ハンドル/エラストマー樹脂・ポリプロピレン
●独自の刃形状により、パンの切り残しがありません。



⑨ ブラック PG-104B ⑩ レッド PG-104R

ベージュコード	刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
6-0306-0901	210	365	125	1.8	1312900	¥3,500
6-0306-1001	210	365	125	1.8	1312910	¥3,300

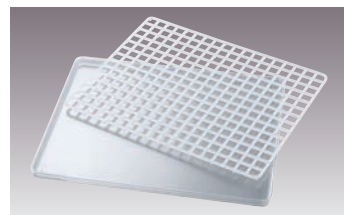
材質:刃身/モリブデンバナジウムステンレス刃物鋼
柄/熱可塑性エラストマー
サヤ/ポリプロピレン
●波刃とストレート刃で多用途に使えます。



⑪ プログレード ホットサンドナイフ

ベージュコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
PG-106 6-0306-1101	248	63	1.8	2213040	¥3,500

材質:刃身/モリブデンバナジウムステンレス刃物鋼
柄/熱可塑性エラストマー
サヤ/ポリプロピレン
●波刃とストレート刃で多用途に使えます。

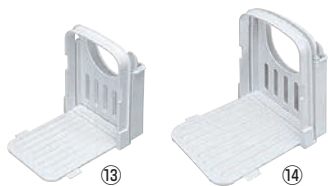


⑫ PC パン切りトレイ

ベージュコード	商品コード	価格
6-0306-1201	8216400	¥1,000

340×270×H13
材質:トレイ/メタクリル樹脂(耐熱90℃)
中アミ/ポリプロピレン(耐熱120℃)
●トレイの中に中アミを置き、マス目に沿って切ると、まっすぐ切れます。(1マス/18mm)
●切りくずはトレイの中に残ります。

目盛にあわせて厚み調整プレートを差し込み、庖丁を入れるだけ。



食パン カットガイド

ベージュコード	商品コード	価格
⑬ SCG1 (S) 6-0306-1301	7008000	¥1,450
⑭ SCG2 (L) 6-0306-1401	7008100	¥2,450

材質:本体・プレート/ABS樹脂 庖丁ガード/ポリエチレン
耐熱温度:80℃
●折たたみプレートが本体幅に収まり、スマートに収納できます。
●Lサイズはホームベーカリーで焼いた山型パンにも対応しています。

ナメカマットで焼きたてパンをスライス 最後の一枚まできれいに切れます。



ホームベーカリースライサー

ベージュコード	外寸	商品コード	価格
⑮ PS-955 6-0306-1501	159×235×H 69	4880900	¥2,300
⑯ PS-956 フード付	164×242×H218	4880910	¥3,000

材質:安全ガード・厚み調節板・底板/ABS樹脂
ナイフあて/ポリプロピレン 本体枠・フード/スチロール樹脂
●サンドイッチに使える1cmから、リッチな3cmまで5段階に厚みの調節ができます。



厚み調節板を、切りたい厚みに合わせて本体枠に差し込みます。



パンを横に寝かせるように置きます。



ナイフをスリットに通しゆっくり動かしながら切ります。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械 (下ごしらえ)

12 ボール・洗ひ桶

13 水切り・ザル

14 計量スプーン

15 ロート・スコップ

08 庖丁