

**ZWILLING**  
**J.A.HENCKELS ツヴィリング(ヘンケルス)** 

ZWILLING  
J.A.HENCKELS

**ツインプロHBシリーズ** 

材質:刃部/特殊ステンレス鋼  
ハンドル/ABS樹脂

- モダンデザインの中に伝統の息吹きを感じさせる、クラシックを再定義したTWIN ProHBシリーズ
- 衛生的に優れた半ツバ仕様(Half Bolster)で握りやすいハンドル、職人の手による本刃付けが生み出すシャープな切れ味
- 全てにおいて、ツヴィリングの培った技術を凝縮した逸品と言えます。



**①ペティーナイフ 30651** 

| 刃渡   | ページコード      | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-------------|-----|----|-----|---------|---------|
| 13cm | 4-0282-0101 | 245 | 93 | 1.6 | 3506800 | ¥11,000 |

**③三徳庖丁 30647** 

| 刃渡   | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 18cm | 4-0282-0301 | 305 | 189 | 2.0 | 3507300 | ¥16,000 |

**②シェフナイフ 30651** 

| 刃渡   | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 20cm | 4-0282-0201 | 320 | 179 | 2.0 | 3507000 | ¥17,000 |

**プロフェッショナルSシリーズ** 

- 一流のプロも満足できる本物の切れ味。刃にはフリオデュア特殊ハイカーボステンレス鋼、ハンドル部分にはABS樹脂を使用しており、耐熱性に大変優れています。また、刃身部分の貫通加工、リベットでの3ヶ所のカシメなど、堅牢性も十分に考慮してあります。



**④牛刀 細身 31020** 

| 刃渡   | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 16cm | 4-0282-0401 | 287 | 137 | 1.9 | 3504700 | ¥18,000 |
| 20cm | 4-0282-0402 | 328 | 139 | 1.9 | 3504900 | ¥22,000 |

**⑥ペティーナイフ 31020** 

| 刃渡   | ページコード      | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-------------|-----|----|-----|---------|---------|
| 10cm | 4-0282-0601 | 210 | 70 | 1.5 | 3505800 | ¥14,000 |
| 13cm | 4-0282-0602 | 240 | 79 | 1.5 | 3505900 | ¥16,000 |

**⑤牛刀 幅広 31021** 

| 刃渡   | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 16cm | 4-0282-0501 | 298 | 221 | 3.0 | 3505200 | ¥21,000 |
| 20cm | 4-0282-0502 | 330 | 258 | 3.0 | 3505300 | ¥24,000 |

**⑦三徳庖丁 31117** 

| 刃渡   | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 18cm | 4-0282-0701 | 300 | 172 | 2.0 | 3506000 | ¥22,000 |

**ヘンケルス** 

J.A. HENCKELS  
INTERNATIONAL

**ロストフライシリーズ** 

材質:刃部/特殊刃物鋼  
ハンドル/ABS樹脂

- 品質も良く、オーソドックスなスタイルがロングセラーの秘密です。
- バランスの良いハンドルは適度に重量感が有り切れ味も良く、人気のシリーズです。



**⑧洋庖丁 10054-880** 

| 刃渡   | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|------|-------------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 18cm | 4-0282-0801 | 300 | 145 | 2.0 | 3788710 | ¥3,500 |

**⑩三徳庖丁 10055-880** 

| 刃渡   | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|------|-------------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 18cm | 4-0282-1001 | 300 | 156 | 2.0 | 3789010 | ¥3,500 |

**⑨ペティーナイフ 10070-830** 

| 刃渡   | ページコード      | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|------|-------------|-----|----|-----|---------|--------|
| 13cm | 4-0282-0901 | 230 | 68 | 2.0 | 3788610 | ¥2,200 |

**⑪小庖丁 10055-850** 

| 刃渡   | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|------|-------------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 15cm | 4-0282-1101 | 260 | 101 | 2.0 | 3788910 | ¥2,800 |

**HIスタイルシリーズ**  

材質:刃部/スペシャルフォーマーラースチール  
ハンドル/PP樹脂  
FP/ABS樹脂

- 高品質ステンレス鋼で抜群の切れ味
- エンドキャップ付きのエルゴノミックハンドルで、手にしっくりとなじみ抜群のグリップが得られます。



**⑫ペティーナイフ 16710-431** 

| 刃渡   | ページコード      | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|------|-------------|-----|----|-----|---------|--------|
| 13cm | 4-0282-1201 | 233 | 51 | 1.9 | 6060801 | ¥2,000 |

**⑭三徳庖丁 16717-481** 

| 刃渡   | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|------|-------------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 18cm | 4-0282-1401 | 305 | 104 | 1.8 | 6060821 | ¥3,000 |

**⑬小庖丁 16717-441** 

| 刃渡   | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|------|-------------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 14cm | 4-0282-1301 | 250 | 690 | 1.9 | 6060811 | ¥2,500 |

画…両刃 罫…片刃 庖丁は全て右仕様です。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械  
(下記しらす)

12 ボール・洗い桶

13 水切り・ザル

14 計量スプーン

15 ロート・スコップ

08 庖丁