

01 IH・ガス兼用鍋

02 ガス専用鍋

03 フライパン

04 鍋全般

05 ブランドキッチン

06 オープンウェア

07 ホテルパン・ガストロノームパン

08 庖丁



①EBM
スペシャル・イノックス
ウェーブナイフ 洗 洗

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
25cm	4-0303-0101	386	156	1.3	4652900	¥8,300
30cm	4-0303-0102	438	166	1.5	4653000	¥11,000
36cm	4-0303-0103	500	170	1.5	4653100	¥12,300

材質:モリブデン鋼含有特殊ハガネ



②TS パン切ナイフ パンきり専科 切

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
大 31965 30cm	4-0303-0201	420	40	1.5	7045400	¥2,800

材質:刃/ステンレス鋼 ハンドル/ABS樹脂

③TS パン切ナイフ パンきり専科Ⅱ 切

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
小 31993 21.5cm	4-0303-0301	340	90	1.5	7045510	¥2,500

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

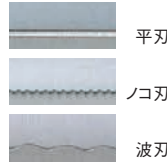
刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
④25cm	4-0303-0401	385	122	2.0	7316900	¥2,300
⑤30cm	4-0303-0501	435	142	2.0	7317000	¥2,400

材質:刃/ステンレス鋼



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ます。
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。



⑥平刃 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
66010 26cm	4-0303-0601	400	130	1.2	7085200	¥8,200
66020 31cm	4-0303-0602	440	140	1.2	7085300	¥8,800
66030 36cm	4-0303-0603	500	157	1.4	7085400	¥10,100

※スパチュラとしてもご使用出来ます。

⑦ノコ刃 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
66042 26cm	4-0303-0701	400	137	1.2	7085500	¥8,700
66052 31cm	4-0303-0702	440	151	1.2	7085600	¥9,700
66062 36cm	4-0303-0703	500	173	1.3	7085700	¥11,800

⑧波刃 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
66071 26cm	4-0303-0801	400	137	1.2	7085800	¥9,400
66081 31cm	4-0303-0802	440	140	1.3	7085900	¥9,800
66091 36cm	4-0303-0803	500	152	1.3	7086000	¥11,700



⑨両刃 スライサー (平刃/ノコ刃)

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
66105 26cm	4-0303-0901	400	131	0.9	7086100	¥9,700
66115 31cm	4-0303-0902	440	140	0.9	7086200	¥10,600
66125 36cm	4-0303-0903	500	152	1.0	7086300	¥12,100

⑩両刃 スライサー (平刃/波刃)

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
66134 26cm	4-0303-1001	400	133	1.0	7086400	¥10,000
66144 31cm	4-0303-1002	440	140	1.0	7086500	¥10,100
66154 36cm	4-0303-1003	500	148	1.0	7086600	¥11,700

⑪両刃 スライサー (ノコ刃/波刃)

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
66163 26cm	4-0303-1101	400	134	0.7	7086700	¥9,600
66173 31cm	4-0303-1102	440	140	0.7	7086800	¥10,700
66183 36cm	4-0303-1103	500	153	0.7	7086900	¥12,000



⑫ユニバーサルスライサー

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
66311 25cm	4-0303-1201	375	168	2.1	7087300	¥8,800

⑬パン切ナイフ

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
66991 18cm	4-0303-1301	310	66	1.3	7087000	¥3,100
66791 21cm	4-0303-1302	340	113	1.7	7087100	¥6,300
66801 25cm	4-0303-1303	365	128	1.7	7087200	¥6,800

⑭ブレックファーストナイフ

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
66971 9.5cm	4-0303-1401	204	28	1.0	7087400	¥1,270

⑮ロールナイフ

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
66601 7.5cm	4-0303-1501	188	19	1.0	7087500	¥550

⑯パイサーバーナイフ
両刃 (平刃/波刃)

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
66734 16cm	4-0303-1601	297	99	0.5	7087700	¥6,200

⑰パイサーバーナイフ
両刃 (波刃/ノコ刃)

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
66743 16cm	4-0303-1701	297	99	0.5	7087800	¥7,260



⑱ナイフリンシングボックス

ページコード	商品コード	価格	
43721	4-0303-1801	7087900	¥40,000

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