

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	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
① No.3000 21cm	4-0306-0101	375	110	1.5	3181600	¥5,000
② No.3010 27cm	4-0306-0201	440	140	1.5	3181700	¥6,000
③ No.3020 33cm	4-0306-0301	500	170	1.5	3181800	¥8,000

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



④ ケーキナイフ PP-537

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
31cm	4-0306-0401	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。



⑤ pas mal WAVECUT
240mm 018AB-5630

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	4-0306-0501	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	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
17cm	4-0306-0601	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	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
F-7021 21cm	4-0306-0701	330	70	1.1	3288800	¥5,000

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

ページコード	刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
4-0306-0801	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。



プログレード 切りやすいパンナイフ

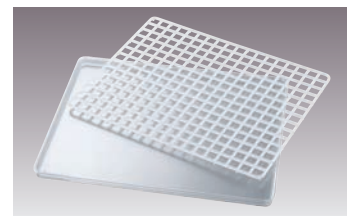
ページコード	刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格	
⑨ ブラック PG-104B	4-0306-0901	210	365	125	1.8	1312900	¥3,000
⑩ レッド PG-104R	4-0306-1001	210	365	125	1.8	1312910	¥3,000



⑪ プログレード ホットサンドナイフ

ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
PG-106	4-0306-1101	248	63	1.8	2213040	¥3,000

材質:刀身/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。

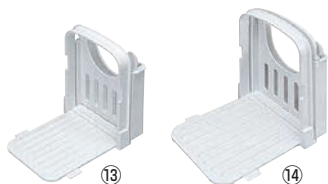


⑫ PC パン切りトレイ

ページコード	商品コード	価格
4-0306-1201	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

ページコード	商品コード	価格
⑬ SCG1 (S)	4-0306-1301	190×145×H177 7008000 ¥1,200
⑭ SCG2 (L)	4-0306-1401	220×169×H209 7008100 ¥1,600

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℃
●折れたたみプレートが本体幅に収まり、スマートに収納
●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

ページコード	外寸	商品コード	価格
⑮ PS-955	4-0306-1501	159×235×H 69	4880900 ¥2,300
⑯ PS-956 フード付	4-0306-1601	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・アミ/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
(下記しらす)

12 ボール・洗ひ桶

13 水切り・ザル

14 計水
量スプー
ン

15 ロート・スコップ

08 庖丁