



① ツヴィリング ツインクラシック
料理バサミ サテン 43923-200

ページコード	商品コード	価格
4-0478-0101	6659700	¥17,000

全長:200
材質:特殊ステンレス鋼
●1938年ツヴィリングが生んだロングセラーの料理バサミ



② ツヴィリング ツインセレクト
料理バサミ 41470-000

ページコード	商品コード	価格
4-0478-0201	6659610	¥8,000

全長:200
材質:刃/ハイカーボンステンレススチール
ハンドル/ステンレス鋼
●ブレードは鍛造製法で強度が高く、刃付けはマイクロセレーション(波刃)仕様。機能とオールステンレスのデザイン性を併せ持つ製品です。



17
ハサミ

18
野菜細工
ピーラー・芽取り・

19
魚介類・
下ごしらえ

20
肉類・下ごしらえ

21
ポテトマッシャー・
エッグカッター

22
ニンニク絞り・
絞リ

23
ディスプレインサ・
ボトル

24
調味料入



③ ヴォストフ
キッチンバサミ
5550

ページコード	商品コード	価格
4-0478-0301	6412500	¥20,000

全長:210
材質:ステンレス



④ ヴォストフ
キッチンバサミ
5551

ページコード	商品コード	価格
4-0478-0401	8166100	¥20,000

全長:210
材質:ステンレス



⑤ ヴォストフ
キッチンバサミ
5552

ページコード	商品コード	価格
4-0478-0501	8166200	¥20,000

全長:210
材質:ステンレス



⑥ ビクトリノックス
キッチンバサミ
BK 7.6363.3

ページコード	商品コード	価格
4-0478-0601	6921010	¥3,300

全長:202
材質:刃/ハイカーボクロームモリブデン鋼
ハンドル/ポリアミド樹脂
耐熱温度:100℃
●片側の刃にマイクロウェーブ加工(ギザ刃)がついているので滑る物も簡単にカットできます。



⑦ ビクトリノックス
キッチンバサミ
RD 7.6363

ページコード	商品コード	価格
4-0478-0701	6921020	¥3,300

全長:202
材質:刃/ハイカーボクロームモリブデン鋼
ハンドル/ポリアミド樹脂
耐熱温度:100℃
●片側の刃にマイクロウェーブ加工(ギザ刃)がついているので滑る物も簡単にカットできます。



⑧ ニューアートクック
キッチンバサミ

ページコード	商品コード	価格
4-0478-0801	5839500	¥1,000

全長:205 耐熱:85℃
材質:ステンレス



⑨ 黒柄
料理バサミ 9130

ページコード	商品コード	価格
4-0478-0901	0914700	¥860

全長:203
材質:ステンレス



⑩ エクセルキッチン鋏
KB-301

ページコード	商品コード	価格
4-0478-1001	4660400	¥500

全長:204
材質:ステンレス刃物鋼
ABS樹脂