



WÜSTHOF

SPECIAL GRADE Model For Japan
ヴォストフ スペシャルグレード

バランス良く長時間の作業でも疲れにくい。
背の部分を丸く加工、指にやさしい仕上
刃先のみ鏡面になっており最高級の仕上 超本刃付
砥石にのせた時にピッタリと刃全体があたり研ぎやすい。



①牛刀 4582 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16SG 16cm	6-0277-0101	282	152	2.6	5426300	¥25,900
18SG 18cm	6-0277-0102	302	160	2.6	5426400	¥28,500
20SG 20cm	6-0277-0103	333	222	2.6	5426500	¥32,400
23SG 23cm	6-0277-0104	365	228	2.6	5426600	¥38,400
26SG 26cm	6-0277-0105	395	295	3.0	5426700	¥39,400
32SG 32cm	6-0277-0106	445	320	3.6	5426800	¥52,160

③スライサー 4522 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
14SG 14cm	6-0277-0301	260	97	1.8	5427200	¥21,400
16SG 16cm	6-0277-0302	280	100	2.0	5427300	¥21,900
18SG 18cm	6-0277-0303	298	104	2.0	5427400	¥24,400
20SG 20cm	6-0277-0304	327	146	2.0	5427500	¥25,000

⑤ペティーナ이프 4066 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
9SG 9cm	6-0277-0501	190	52	1.5	5427800	¥18,400
10SG 10cm	6-0277-0502	200	55	1.5	5427900	¥18,400
12SG 12cm	6-0277-0503	227	63	1.5	5428000	¥18,400

②筋引 4522 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
23SG 23cm	6-0277-0201	355	153	2.2	5426900	¥28,200
26SG 26cm	6-0277-0202	385	162	2.2	5427000	¥32,300

④洋出刃 4584 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
20SG 20cm	6-0277-0401	325	271	3.5	5427600	¥32,300
26SG 26cm	6-0277-0402	386	318	4.0	5427700	¥43,300

⑥ソールナイフ 4518 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16SG 16cm	6-0277-0601	267	62	1.0	5428100	¥22,200

ヴォストフ クラシックアイコンシリーズ



⑦牛刀 4596 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	6-0277-0701	285	180	2.6	2760180	¥26,200
20cm	6-0277-0702	335	284	3.0	2760190	¥43,000
23cm	6-0277-0703	360	292	3.2	2760210	¥46,000

⑧サンドウィッチナイフ 4506 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	6-0277-0801	285	119	1.8	2760150	¥37,000
20cm	6-0277-0802	330	162	1.8	2760160	¥40,000
23cm	6-0277-0803	355	170	2.1	2760170	¥32,000

⑨三徳庖丁 (筋入) 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
4172 14cm	6-0277-0901	255	137	2.0	2760240	¥26,700
4176 17cm	6-0277-0902	300	190	2.5	2760250	¥43,000

⑩西洋型骨スキ 4616 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
14cm	6-0277-1001	270	143	2.0	2760260	¥34,000

⑪フィレットナイフ 4556 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	6-0277-1101	280	118	0.9	2760270	¥28,500

⑫ブレードナイフ 4166 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
20cm	6-0277-1201	320	147	1.6	2760280	¥34,000
23cm	6-0277-1202	355	195	2.5	2760290	¥40,000

⑬パリングナイフ 4020 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
7cm	6-0277-1301	175	65	1.3	2760070	¥25,500

⑭パリングナイフ 4006 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
8cm	6-0277-1401	185	73	1.3	2760080	¥25,500

⑮パリングナイフ 4086 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
9cm	6-0277-1501	195	74	1.5	2760090	¥25,500
12cm	6-0277-1502	225	75	1.5	2760110	¥28,500

⑯ステーキナイフ 4096 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	6-0277-1601	225	75	1.3	2760120	¥14,200

⑰トマトナイフ 4136 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
14cm	6-0277-1701	250	80	1.2	2760130	¥34,000

⑱ソーセージナイフ 4126 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
14cm	6-0277-1801	240	80	1.4	2760140	¥34,000

⑲プロフェッショナルセット 19点

ページコード	商品コード	価格
6-0277-1901	5773200	¥295,000

(内容) ナイフケース大(10丁入)
570×285×H100

4066	ペティーナ이프	12cm	4518	ソールナイフ	16cm	4440	スパティラ	26cm
4522	カービングナイフ	20cm	4410	ミートフォーク	20cm	4033SP	皮むき	6cm
4582	牛 刀	32cm	4470	スチール棒	32cm	4023SP	皮むき	8cm
4582	牛 刀	26cm	4584	洋出刃	20cm	4241	イモクリ(ダブル)	φ22 / φ25
4522	筋 引	26cm	4606	骨スキ	14cm	4281	カキ割り	
4543	サーモンスライサー	32cm	4513	ハン切	32cm	4072	ポテトピーラー	



両…両刃 両…片刃 庖丁は全て右仕様です。

01 I・H・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
コレクション

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