



- ① ステンレス パン切包丁  
茶合板柄 [CHRA-05] △ 洗

刃渡	250mm	13-0134-0101	¥4,300
----	-------	--------------	--------

全長:370 材質:刃材/ステンレス刃物鋼  
柄材:茶合板材

- ② 堺菊守 ステンレス パン切  
[CHAT-05] △

刃渡	250mm	13-0134-0201	¥6,600
----	-------	--------------	--------

全長:380

- ③ 堺菊守 SKKバナジウム鋼パン切  
[CHAT-04] △

刃渡	250mm	13-0134-0301	¥7,400
----	-------	--------------	--------

VICTORINOX ビクトリノックス スイスクラシック



- ④ ブレッドナイフ ブラック  
[CVNX-16] △ 洗 +

刃渡	210mm	13-0134-0401	¥5,000
----	-------	--------------	--------

全長:342 材質:ステンレス

- ⑤ ブレッドナイフSP ブラック  
[CVNX-27] △ 洗 +

刃渡	210mm	13-0134-0501	¥5,500
----	-------	--------------	--------

全長:350 材質:ステンレス

- ⑥ ブレッドナイフPro ブラック  
[CVNX-28] △ 洗 +

刃渡	260mm	13-0134-0601	¥7,000
----	-------	--------------	--------

全長:383mm 材質:ステンレス




- ⑦ ビクトリノックス ブレッドナイフ  
[CVNG-05] △ 洗 +

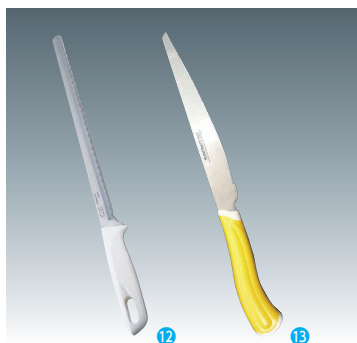
刃渡	230mm	13-0134-0701	¥18,000
----	-------	--------------	---------

全長:363  
材質:ステンレス

- ⑨ 藤寅作 DPコバルト合金鋼割込  
パンスライサー FU-629 [CHEF-21] U

刃渡	215mm	13-0134-0901	¥10,000
----	-------	--------------	---------

全長:340

- ⑫ ケーキナイフ DL-6282  
[CCKF-02] △ 洗

刃渡	275mm	13-0134-1201	¥2,200
----	-------	--------------	--------

全長:400  
材質:刃部/ステンレス刃物鋼  
ハンドル/ポリプロピレン  
耐熱温度:110°C

- ⑬ スムーズパン切りナイフ  
HE-2101 [CHOA-01] △ 洗

刃渡	230mm	13-0134-1301	¥2,200
----	-------	--------------	--------

全長:370 刃材質:ステンレス刃物鋼




- ⑲ オールステンパン切包丁  
F-2324 [CHOH-02] △ 洗

刃渡	13-0134-1901	¥2,980
----	--------------	--------

サイズ:全長325×30×H20

- ⑳ プレミオ AS パンナイフ  
31803 [CHOB-20] 洗

刃渡	13-0134-2001	¥2,500
----	--------------	--------

全長:324mm 刃渡り:190mm




- ㉑ スタンダード抗菌PC柄 パン切  
[CHPC-12] △ 洗

刃渡	全長		
250mm(54700)	390	13-0134-2101	¥5,900
300mm(54701)	440	13-0134-2102	¥12,200
360mm(54702)	500	13-0134-2103	¥13,700

材質:刃部/モリブデン鋼ハンドル/樹脂

最後までまな板に手が当たらず  
切りやすい

村斗 Slim 兼三条  
MOV STAINLESS STEEL  
MADE IN JAPAN / SHIMOMURA



- ⑮ 黒プラ柄 パン切りナイフ  
[CHOB-01] △

刃渡	200mm	13-0134-1501	¥550
----	-------	--------------	------

全長:320 刃材質:ステンレス刃物鋼




- ⑯ プログレード パンナイフ  
PG-104B [CHOJ-31] 洗

刃渡	205mm	13-0134-1601	¥3,000
----	-------	--------------	--------

全長:355mm  
材質:刃材/モリブデンバナジウムステンレス  
鋼 柄材/熱可塑性エラストマー




- ⑰ 村斗 Slim Mov パンナイフ  
MSL-106 [CHOJ-32] 洗

刃渡	220mm	13-0134-1701	¥2,500
----	-------	--------------	--------

全長:345mm  
材質:刃材/モリブデンバナジウムステンレス  
刃物鋼  
柄材/ポリプロピレン、ナイロン




- ⑱ モリブデン鋼 パン切包丁  
黒合板柄 [CHRA-04] △ 洗

刃渡	250mm	13-0134-1801	¥6,400
----	-------	--------------	--------

全長:380mm 重量:145g  
材質:刃材/モリブデン鋼 柄材/黒合板材

※上記の価格には消費税は含まれておりません。

料理道具

001  
〜  
009

001  
鍋  
フライパン

002  
ホイル  
パン  
トースター

003  
食卓  
給食道具

004  
コンテナ  
類

005  
キッチン  
ボット  
保存容器

006  
ポル  
ルミ  
ザル

007  
まな  
板  
砥石

008  
種類  
中華用品

009  
揚げ物  
用品