

WÜSTHOF
ヴオストフ クラシックシリーズ 

- 材質はステンレスクローム、モリブデンバナジウム鋼から作られています。
- 最初の焼入れから刃付きまで1本1本手造りで作っております。
- ハンドルは防水に最適のバックカウドを使用し、すき間のあかないように完全に取り付けられていますので衛生的です。



①牛刀 4586 両 

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
32cm	1-0298-0101	455	613	6.5	2735800	¥64,600
36cm	1-0298-0102	490	770	6.5	2735700	¥85,200

②牛刀 4582 両 

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
14cm	1-0298-0201	255	104	2.5	2736500	¥15,200
16cm	1-0298-0202	284	158	2.8	2736400	¥17,500
18cm	1-0298-0203	300	168	2.8	2736300	¥19,000
20cm	1-0298-0204	333	244	3.2	2736200	¥22,300
23cm	1-0298-0205	365	261	3.5	2736100	¥23,800
26cm	1-0298-0206	390	281	3.5	2736000	¥25,800
32cm	1-0298-0207	445	401	4.5	2735900	¥35,800

③筋引 4522 両 

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
23cm	1-0298-0301	355	160	2.2	2736800	¥19,600
26cm	1-0298-0302	385	166	2.2	2736700	¥21,200

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
20cm	1-0298-0401	325	290	4.6	2737000	¥25,800
26cm	1-0298-0402	390	356	4.8	2736900	¥35,800

⑤カービングナイフ 4522 両 

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	1-0298-0501	295	109	1.7	2737200	¥15,600
20cm	1-0298-0502	328	154	1.7	2737100	¥18,200

⑥カービングナイフ 4524 両 

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
20cm	1-0298-0601	328	153	1.9	4127600	¥19,700
23cm	1-0298-0602	356	163	2.0	4127700	¥21,700

⑦キッチンナイフ 4138 両 

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	1-0298-0701	280	104	1.5	4127000	¥14,700

⑧サンドウィッチ
ペティナイフ 4522 両 

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
14cm	1-0298-0801	258	95	1.7	2737400	¥13,700
16cm	1-0298-0802	277	110	1.7	2737300	¥14,600

⑨ペティナイフ 4066 両 

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
9cm	1-0298-0901	190	56	1.5	4575900	¥10,300
10cm	1-0298-0902	200	57	1.7	4576000	¥10,700
12cm	1-0298-0903	227	68	1.7	4576100	¥11,000

⑩三徳庖丁 4183 両 

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
17cm	1-0298-1001	300	165	2.2	4127300	¥21,300

⑪スライサー 4520 細身 両 

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
20cm	1-0298-1101	315	99	1.9	4575500	¥16,500

⑫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
16cm	1-0298-1201	265	68	1.0	4575700	¥13,800
20cm	1-0298-1202	303	69	1.3	4575800	¥15,200



⑬波刃スライサー 4523 片 

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
23cm	1-0298-1301	353	170	2.4	2737600	¥20,400
26cm	1-0298-1302	379	175	2.5	2737500	¥22,300

⑭ブレッドナイフ 両 

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
4149 20cm	1-0298-1401	320	127	2.0	4126700	¥16,900
4150 23cm	1-0298-1402	356	175	2.3	4126800	¥19,600
4151 26cm	1-0298-1403	382	182	2.3	4126900	¥20,900

⑮ハムスライサー 4531 両 

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
26cm	1-0298-1501	378	119	1.8	4127400	¥22,000

⑯ベーカースナイフ 4831 両 

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
30cm	1-0298-1601	430	137	0.6	3193200	¥15,300

⑰キッチンナイフ 4139 両 

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	1-0298-1701	280	106	2.0	4127500	¥16,000

⑱チーズナイフ 両 

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
4800 12cm	1-0298-1801	246	82	1.7	3193300	¥8,700
4802 18cm	1-0298-1802	335	162	2.0	3193400	¥13,400

⑲クレバーナイフ 4680 両 

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	1-0298-1901	295	444	3.2	3193500	¥16,600
18cm	1-0298-1902	317	550	3.4	3193600	¥19,400
20cm	1-0298-1903	333	627	3.6	3193700	¥21,800

⑳ピーリングナイフ 4062 両 

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
7cm	1-0298-2001	168	53	1.1	4126500	¥10,100

㉑パーリングナイフ 4000 両 

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
8cm	1-0298-2101	175	55	1.0	4126400	¥10,100

㉒フルッテングナイフ 4064 両 

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
7cm	1-0298-2201	168	55	1.5	4126600	¥10,100

㉓ミートフォーク 4410 両 

刃渡	ページコード	全長	g	商品コード	価格
16cm	1-0298-2301	265	134	2739000	¥15,800
18cm	1-0298-2302	286	136	2738900	¥16,900
20cm	1-0298-2303	303	149	2738800	¥17,700

㉔ミートフォーク 曲り 4411 両 

刃渡	ページコード	全長	g	商品コード	価格
16cm	1-0298-2401	270	141	2738700	¥16,800
20cm	1-0298-2402	315	174	2738600	¥18,800

両…両刃 片…片刃 庖丁は全て右仕様です。

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・洗い桶

13 水切り・ザル

14 水マス・計量スプーン

15 ロート・スコップ

08 庖丁