

# CULINAR WÜSTHOF

## ヴォストフ クリナーシリーズ

人間工学にもとづいたバランスの良い18-10ステンレスハンドルにより、今までにない衛生的で、握り易く、使いやすい庖丁です。



- 刃の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。
  - 柄は、18-10ステンレス
  - ベテラン技師により1本1本を手造りで作っております。
  - 研磨は1本1本を熟練工により刃付しております。
  - ハンドルのとりつけはすき間のあかないように完全にとりつけています。
- また、共柄仕様の為、従来の製品に比べ大変衛生的です。

① 牛刀 4589 両	④ パーリングナイフ 4009 両
刃渡 ベージコード 全長 g 背厚 商品コード 価格	刃渡 ベージコード 全長 g 背厚 商品コード 価格
20cm 1-0300-0101 340 279 3.0 8061600 ¥27,800	8cm 1-0300-0401 186 87 1.3 8062200 ¥14,400
23cm 1-0300-0102 365 297 3.0 8061700 ¥30,000 廃盤	
② サンドウィッチナイフ 4529 両	⑤ ピーリングナイフ 4029 両
刃渡 ベージコード 全長 g 背厚 商品コード 価格	刃渡 ベージコード 全長 g 背厚 商品コード 価格
16cm 1-0300-0201 280 135 2.0 8061900 ¥20,500	7cm 1-0300-0501 178 84 1.3 8062300 ¥15,100
③ カービングナイフ 4529 両	⑥ パーリングナイフ 4039 両
刃渡 ベージコード 全長 g 背厚 商品コード 価格	刃渡 ベージコード 全長 g 背厚 商品コード 価格
20cm 1-0300-0301 328 195 2.0 8062000 ¥23,600	9cm 1-0300-0601 196 88 1.5 8062400 ¥15,100
⑧ ステーキナイフ 4069 両	⑦ 万能ナイフ 4039 両
刃渡 ベージコード 全長 g 背厚 商品コード 価格	刃渡 ベージコード 全長 g 背厚 商品コード 価格
12cm 1-0300-0801 123 92 1.6 8062600 ¥16,000	12cm 1-0300-0701 225 82 1.5 8062500 ¥16,000
⑨ ブレッドナイフ 4159 両	⑪ 三徳庖丁 4179 両
刃渡 ベージコード 全長 g 背厚 商品コード 価格	刃渡 ベージコード 全長 g 背厚 商品コード 価格
20cm 1-0300-0901 220 145 1.8 8062800 ¥23,500	17cm 1-0300-1101 300 195 2.7 3194300 ¥27,200
⑩ ナイフシャープナー 4469	⑫ コックナイフ 4589 両
刃渡 ベージコード 全長 g 商品コード 価格	刃渡 ベージコード 全長 g 背厚 商品コード 価格
23cm 1-0300-1001 350 212 8063000 ¥21,700	12cm 1-0300-1201 230 143 2.2 2760030 ¥18,000

# CULINAR

## ヴォストフ クリナーシリーズ

### SPECIAL GRADE Model For Japan

背の部分を丸く加工、指にやさしい仕上。ブラシハンドル仕上により、衛生的で、すべりにくい。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ツパリと刃全体があたり研ぎやすい。



⑬ 牛刀 SG 4589 両
刃渡 ベージコード 全長 g 背厚 商品コード 価格
16cm 1-0300-1301 288 190 2.3 8063600 ¥27,100
20cm 1-0300-1302 340 273 2.7 8063700 ¥31,800
23cm 1-0300-1303 367 292 3.1 8063800 ¥35,300
⑭ スライサー SG 4529 両
刃渡 ベージコード 全長 g 背厚 商品コード 価格
16cm 1-0300-1401 281 133 1.7 8063300 ¥23,300
20cm 1-0300-1402 329 183 1.7 8063400 ¥26,800
⑮ ペティナイフ SG 4039 両
刃渡 ベージコード 全長 g 背厚 商品コード 価格
9cm 1-0300-1501 200 84 1.2 8063100 ¥17,100
12cm 1-0300-1502 228 86 1.2 8063200 ¥18,000 廃盤



## ヴォストフ コルドン・ブルーシリーズ

アゴ部分をカットした軽量タイプです。



⑬ コックナイフ 4581 両
刃渡 ベージコード 全長 g 背厚 商品コード 価格
16cm 1-0300-1601 277 127 2.0 3198600 ¥17,800
20cm 1-0300-1602 327 197 2.6 3198700 ¥22,600
23cm 1-0300-1603 358 205 2.6 3198800 ¥24,100
⑭ サンドウィッチナイフ 4521 両
刃渡 ベージコード 全長 g 背厚 商品コード 価格
16cm 1-0300-1701 276 95 1.8 3198100 ¥14,900
⑮ 三徳庖丁 4181 両
刃渡 ベージコード 全長 g 背厚 商品コード 価格
17cm 1-0300-1801 303 163 2.1 3198500 ¥18,900

両…両刃 因…片刃 庖丁は全て右仕様です。

●このカタログに掲載されている価格は、2021年4月1日現在のもので、税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。

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