

**ZWILLING**  
**J.A.HENCKELS ツヴィリング(ヘンケルス)** 

ZWILLING  
J.A.HENCKELS

**ツインプロHBシリーズ**  材質:刃部/特殊ステンレス鋼  
ハンドル/ABS樹脂



- モダンデザインの中に伝統の息吹きを感じさせる、クラシックを再定義したTWIN ProHBシリーズ
- 衛生的に優れた半ツバ仕様(Half Bolster)で握りやすいハンドル、職人の手による本刃付けが生み出すシャープな切れ味
- 全てにおいて、ツヴィリングの培った技術を凝縮した逸品と言えます。

①ペティーナイフ 30651 

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
13cm	1-0302-0101	245	93	1.6	3506800	¥10,000

③三徳庖丁 30647 

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	1-0302-0301	305	189	2.0	3507300	¥15,000

②シェフナイフ 30651 

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
20cm	1-0302-0201	320	179	2.0	3507000	¥16,000

**プロフェッショナルSシリーズ** 



- 一流のプロも満足できる本物の切れ味。刃にはフリオデュア特殊ハイカーボステンレス鋼、ハンドル部分にはABS樹脂を使用しており、耐熱性に大変優れています。また、刃身部分の貫通加工、リベットでの3ヶ所のカシメなど、堅牢性も十分に考慮してあります。

④牛刀 細身 31020 

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	1-0302-0401	287	137	1.9	3504700	¥16,000
20cm	1-0302-0402	328	139	1.9	3504900	¥20,000

⑥ペティーナイフ 31020 

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
10cm	1-0302-0601	210	70	1.5	3505800	¥12,000
13cm	1-0302-0602	240	79	1.5	3505900	¥14,000

⑤牛刀 幅広 31021 

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	1-0302-0501	298	221	3.0	3505200	¥19,000
20cm	1-0302-0502	330	258	3.0	3505300	¥22,000
23cm	1-0302-0503	365	295	3.0	3505400	¥25,000

⑦三徳庖丁 31117 

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	1-0302-0701	300	172	2.0	3506000	¥20,000

**ヘンケルス** 

J.A.HENCKELS  
INTERNATIONAL

**ロストフライシリーズ**  材質:刃部/特殊刃物鋼  
ハンドル/ABS樹脂



- 品質も良く、オーソドックスなスタイルがロングセラーの秘密です。
- バランスが良いハンドルは適度に重量感が有り切れ味も良く、人気のシリーズです。

⑧洋庖丁 10054-880 

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	1-0302-0801	300	145	2.0	3788710	¥3,500

⑩三徳庖丁 10055-880 

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	1-0302-1001	300	156	2.0	3789010	¥3,500

⑨ペティーナイフ 10070-830 

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
13cm	1-0302-0901	230	68	2.0	3788610	¥2,200

⑪小庖丁 10055-850 

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	1-0302-1101	260	101	2.0	3788910	¥2,800

**HIスタイルシリーズ**   材質:刃部/スペシャルフォーマーラースチール  
ハンドル/PP樹脂  
FP/ABS樹脂



- 高品質ステンレス鋼で抜群の切れ味
- エンドキャップ付きのエルゴノミックハンドルで、手にしっくりとなじみ抜群のグリップが得られます。

⑫ペティーナイフ 16710-431 

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
13cm	1-0302-1201	233	51	1.9	6060801	¥2,000

⑭三徳庖丁 16717-481 

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	1-0302-1401	305	104	1.8	6060821	¥3,000

⑬小庖丁 16717-441 

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
14cm	1-0302-1301	250	690	1.9	6060811	¥2,500

画…両刃 罫…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 計量スプーン

15 ロート・スコップ

08 庖丁