

## ヴォストフ グランプリII



①波刃 ブレッドナイフ 両刃 画像 

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
4155 20cm	1-0322-0101	320	109	1.6	2760410	¥16,900
4165 23cm	1-0322-0102	365	203	2.5	2760420	¥19,600

②波刃 ケーキナイフ 4507 両刃 画像 

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
26cm	1-0322-0201	395	247	2.2	2760430	¥21,000

- 両刃で使いやすく、安定感抜群
- ハンドルは長時間作業しても疲れないよう、手にフィットする丸みのあるデザイン
- 筋入りの為、食材が刃丁から離れやすく快適に切る事ができます。

## ヴォストフ クリナー



③ブレッドナイフ 4159 両刃 画像 

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
20cm	1-0322-0301	220	145	1.8	8062800	¥23,500

- 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
- ペテラン技術により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。



④クラシック ブレッドナイフ 両刃 画像 

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
4149 20cm	1-0322-0401	320	127	2.0	4126700	¥16,900
4150 23cm	1-0322-0402	356	175	2.3	4126800	¥19,600
4151 26cm	1-0322-0403	382	182	2.3	4126900	¥20,900



⑤クラシック  
ベーカースナイフ 4831 両刃 画像 

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
30cm	1-0322-0501	430	137	0.6	3193200	¥15,300



ガルメ ブレッドナイフ 両刃 画像 

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑥4143 20cm	1-0322-0601	323	106	1.4	3190800	¥9,000
⑦4145 23cm	1-0322-0701	356	142	1.6	3190900	¥11,900



⑧ヴォストフ クラシックアイコン  
ブレッドナイフ 4166 両刃 画像 

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
20cm	1-0322-0801	320	147	1.6	2760280	¥20,700
23cm	1-0322-0802	355	195	2.5	2760290	¥23,800



⑨ミソノ ウェーブナイフ 両刃 画像 

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.696 30cm	1-0322-0901	430	150	1.6	4986200	¥16,000
No.697 36cm	1-0322-0902	495	160	1.6	4986300	¥17,600

- 切れ味が冴え、しかもサビにくい。ミソノ・モリブデン鋼・パン丁は、モリブデンとバナジウムの入ったハイカーボンの高級ステンレス(13クローム)・モリブデン鋼を使用し、ハイレベルの技術を駆使した理想の洋パン丁です。

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