

01
IH・ガス兼用鍋

①EBM
スペシャル・イノックス
ウェーブナイフ 匠

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
25cm	1-0323-0101	386	156	1.3	4652900	¥6,000
30cm	1-0323-0102	438	166	1.5	4653000	¥9,400
36cm	1-0323-0103	500	170	1.5	4653100	¥10,800

材質:モリブデン鋼含有特殊ハガネ

02
ガス専用鍋

②TS パン切ナイフ パンきり専科

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
大 31965	30cm	1-0323-0201	420	40	1.5	7045400	¥2,200

材質:刃/ステンレス鋼 ハンドル/ABS樹脂

③TS パン切ナイフ パンきり専科Ⅱ

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
小 31993	21.5cm	1-0323-0301	340	90	1.5	7045510	¥2,100

材質:刃/ステンレス鋼 ハンドル/ABS樹脂



PC黒柄 パン&ハムスライサー

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
④	25cm	1-0323-0401	385	122	2.0	7316900	¥2,000
⑤	30cm	1-0323-0501	435	142	2.0	7317000	¥2,150

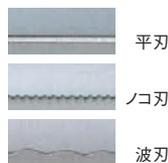
材質:刃/ステンレス鋼

03
フライパン

テルモハウザー

ドイツの名門ゾーリングゲンが生んだ最高のベーカースナイフ

- 伝統と技術で鍛えられた素晴らしい切れ味
- ハンドルの奥深くまで入り込んだブレードの付け根がハンドルを丈夫にしました。



平刃

ノコ刃

波刃

〈特長〉

ブレード:高品質モリブデン合金素材ハイテク技術で鍛えられたブレードは柔軟性と耐久性を併せ持つ仕上げです。
ハンドル:特殊強化樹脂製で、非常に衛生的で丈夫なうえ、作業性に優れた表面仕上げです。

04
鍋全般

⑥平刃 スライサー

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
66010	26cm	1-0323-0601	400	130	1.2	7085200	¥6,600
66020	31cm	1-0323-0602	440	140	1.2	7085300	¥6,900
66030	36cm	1-0323-0603	500	157	1.4	7085400	¥7,900

※スパチュラとしてもご使用出来ます。

⑦ノコ刃 スライサー

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
66042	26cm	1-0323-0701	400	137	1.2	7085500	¥6,800
66052	31cm	1-0323-0702	440	151	1.2	7085600	¥7,700
66062	36cm	1-0323-0703	500	173	1.3	7085700	¥9,400

⑧波刃 スライサー

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
66071	26cm	1-0323-0801	400	137	1.2	7085800	¥7,500
66081	31cm	1-0323-0802	440	140	1.3	7085900	¥7,700
66091	36cm	1-0323-0803	500	152	1.3	7086000	¥9,400



⑨両刃 スライサー (平刃/ノコ刃)

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
66105	26cm	1-0323-0901	400	131	0.9	7086100	¥7,900
66115	31cm	1-0323-0902	440	140	0.9	7086200	¥8,600
66125	36cm	1-0323-0903	500	152	1.0	7086300	¥9,800

⑩両刃 スライサー (平刃/波刃)

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
66134	26cm	1-0323-1001	400	133	1.0	7086400	¥7,900
66144	31cm	1-0323-1002	440	140	1.0	7086500	¥8,400
66154	36cm	1-0323-1003	500	148	1.0	7086600	¥9,600

⑪両刃 スライサー (ノコ刃/波刃)

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
66163	26cm	1-0323-1101	400	134	0.7	7086700	¥7,900
66173	31cm	1-0323-1102	440	140	0.7	7086800	¥8,900
66183	36cm	1-0323-1103	500	153	0.7	7086900	¥9,900



⑫ユニバーサルスライサー

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
66311	25cm	1-0323-1201	375	168	2.1	7087300	¥7,500

⑬パン切ナイフ

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
66991	18cm	1-0323-1301	310	66	1.3	7087000	¥2,500
66791	21cm	1-0323-1302	340	113	1.7	7087100	¥5,200
66801	25cm	1-0323-1303	365	128	1.7	7087200	¥5,700

⑭ブレックファーストナイフ

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
66971	9.5cm	1-0323-1401	204	28	1.0	7087400	¥1,000

⑮ロールナイフ

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
66601	7.5cm	1-0323-1501	188	19	1.0	7087500	¥500

⑯パイサーバーナイフ
両刃 (平刃/波刃)

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
66734	16cm	1-0323-1601	297	99	0.5	7087700	¥5,100

⑰パイサーバーナイフ
両刃 (波刃/ノコ刃)

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
66743	16cm	1-0323-1701	297	99	0.5	7087800	¥6,000

05
ブランドキッチン06
オープンウェア07
ホテルパン・
ガストロノームパン08
庖丁

⑱ナイフリンシングボックス

ページコード	商品コード	価格	
43721	1-0323-1801	7087900	¥40,000

φ105×H340 550g
耐熱温度:135℃
中にお湯を入れて使用します。ベーカースナイフに付着した油分、糖分、クリームなどを落とすのに大変便利です。