

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。



堺孝行 PC柄

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
①パン切りナイフ 波刃 25cm	1-0324-0101	380	240	1.0	8520100	¥4,700
②サンドイッチナイフ 直刃 25cm	1-0324-0201	380	220	1.0	8520200	¥4,700

材質:刃部/モリブデン鋼 ハンドル/ナイロン66
●柄にナイロン66を使用する事により柄の腐敗が一切無く耐熱温度170℃



③グランドシェフ PC柄ウェーブナイフ

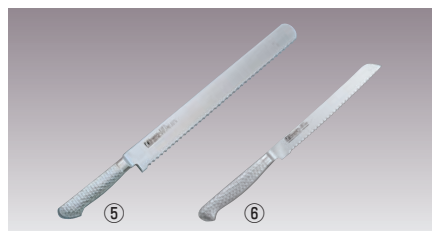
刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
30cm	1-0324-0301	435	240	1.0	8121100	¥8,900
36cm	1-0324-0302	500	260	1.0	8121200	¥10,200

材質:刃部/モリブデン鋼 ハンドル/ナイロン66



④グランドシェフ ウェーブナイフ

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
30cm	1-0324-0401	435	140	1.7	7913100	¥8,900
36cm	1-0324-0402	500	160	1.7	7913200	¥10,200



ブライトM11PRO

⑤ウェーブナイフ(パン切)

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M1151 30cm	1-0324-0501	440	210	2.0	7911400	¥20,300
M1150 33cm	1-0324-0502	470	215	2.0	7911500	¥22,500
M1149 36cm	1-0324-0503	500	220	2.0	7911600	¥23,800
M1148 39cm	1-0324-0504	530	225	2.0	7911700	¥25,200
M1147 42cm	1-0324-0505	560	240	2.0	7911800	¥26,600
M1146 45cm	1-0324-0506	590	260	2.0	7911900	¥28,400

⑥ブレッドナイフ

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M125 26cm	1-0324-0601	385	165	2.2	7899700	¥15,200

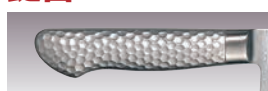


⑨藤寅作 パンスライサー

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-629 21.5cm	1-0324-0901	340	135	2.0	7913901	¥9,000

コバライト合金鋼刃
●18-8ステンレスハンドルを使用。洗いやく、バクテリアの侵入、繁殖を防止し、非常に衛生的です。また、熱湯消毒(180℃)が可能で、切れ味・硬度・ハンドルにも全く影響ありません。職人による本格的な刃付けを施し、研ぎ直しが容易です。安全面でもにぎり易く、滑り止めを考慮したハンドルデザインにより、手に良くなじみます。

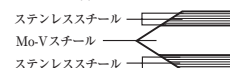
鋸目



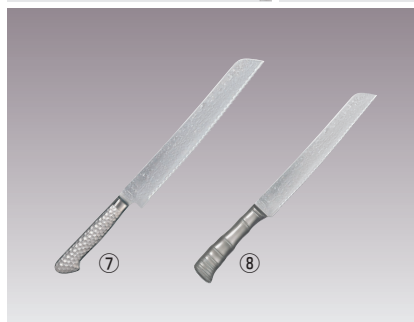
竹



63層ダマスカス鋼



ハンドル: 18-8 ステンレススチール



⑦響十 ブレッドナイフ

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
KS-1118 23cm	1-0324-0701	300	170	2.6	7631700	¥26,200

材質:ダマスカス鋼鍛造

⑧響十 ブレッドナイフ

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
TKT-1118 23cm	1-0324-0801	358	220	2.6	7644600	¥27,600

材質:ダマスカス鋼鍛造

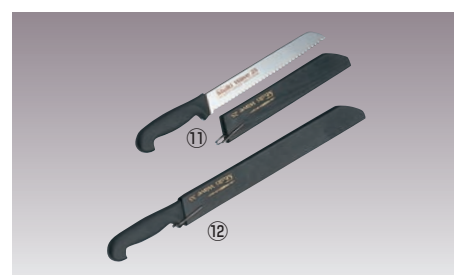
柳宗理



⑩柳宗理 ブレッドナイフ

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	1-0324-1001	320	86	1.8	2314600	¥7,000

材質:ハンドル/18-8ステンレス
●モリブデン/バナジウムを添加した特殊ステンレス鋼
●切りくずの出にくい特殊ウェーブ刃を採用しています。



マルチウェーブ

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑪MW-25 25cm	1-0324-1101	380	120	1.6	8007700	¥5,000
⑫MW-35 35cm	1-0324-1201	480	140	1.6	8007800	¥6,000

材質:刃部/ステンレスモリブデン鋼
ハンドル/エラストマー樹脂 鞘/天然木
※ダンボール・ペットボトル等を切ることができ、キッチンナイフ、パン・カステラ切にもご使用できます。



⑬ウェーブ パン切ナイフ

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
30cm	1-0324-1301	430	150	1.6	0604500	¥6,500
35cm	1-0324-1302	480	158	1.8	0604600	¥7,000

材質:刃部/モリブデン/バナジウム鋼
ハンドル/ポリプロピレン



⑭黒柄 パン切ナイフ

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
8P 20.3cm	1-0324-1401	325	95	1.6	0604700	¥3,600
10P 25.5cm	1-0324-1402	380	105	1.6	0604800	¥4,200

材質:刃部/モリブデン/バナジウム鋼
ハンドル/ポリプロピレン



⑮ニューエーデルワイス パン切庖丁 NO180

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
22.5cm	1-0324-1501	345	125	1.0	4323820	¥8,000

材質:刃部/ステンレス刃物鋼
ハンドル/ポリアセタール樹脂



⑯黒プラ柄 パン切ナイフ 30891

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
20cm	1-0324-1601	320	85	1.2	2948200	¥500

材質:刃部/ステンレス鋼

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械 (下ごしらえ)

12 ボール・洗い桶

13 水切り・ザル

14 水マス・スプーン

15 ロート・スコップ

08 庖丁