

※このページの庖丁の表示サイズは、すべて刃渡り寸法となっております。



正広作 MV-L鋼シリーズ

19 ペティーナイフ(両刃)

NEW <AMS-P1> 目

	cm	全長	g	背厚	
9-0320-1901	14104	15	265	85	1.6 ￥7,000

20 牛刀(両刃)

NEW <AMS-P2> 目

	cm	全長	g	背厚	
9-0320-2001	14110	18	298	120	1.6 ￥7,800
9-0320-2002	14111	21	325	135	1.6 ￥9,000
9-0320-2003	14112	24	375	185	1.8 ￥11,800
9-0320-2004	14113	27	403	210	1.8 ￥15,800
9-0320-2005	14114	30	435	240	1.8 ￥19,600

21 三徳型(両刃)

NEW <AMS-P3> 目

	cm	全長	g	背厚	
9-0320-2101	14123	17.5	293	130	1.6 ￥7,800

22 ボーニング(両刃)

NEW <AMS-P4> 目

	cm	全長	g	背厚	
9-0320-2201	14171	16	288	110	2.0 ￥7,600

⑱～㉒

材質: 刀身/特殊ステンレス鋼
ハンドル/積層強化木

● 刀身を薄く、ハンドルをスマートにした軽量モデルなので、長時間の使用でも疲れにくいです。

WÜSTHOF GRAND PRIX II ヴォストフ グランプリIIシリーズ



ヴォストフ グランプリIIシリーズ

1 トリミングナイフ(両刃)

<ADL-M6> 目

	cm	全長	g	背厚	
9-0320-0101	4021	7	180	51	1.3 ￥10,300

2 パーリングナイフ(両刃)

<ADL-M7> 目

	cm	全長	g	背厚	
9-0320-0201	4015	8	190	53	1.2 ￥10,300

3 トマトナイフ(波刃)

<ADL-N0> 目

	cm	全長	g	背厚	
9-0320-0301	4104	14	250	61	1.2 ￥13,400

4 ソーセージナイフ(波刃)

<ADL-N1> 目

	cm	全長	g	背厚	
9-0320-0401	4106	14	250	62	1.4 ￥13,400

5 フィレットナイフ(両刃)

<ADL-N2> 目

	cm	全長	g	背厚	
9-0320-0501	4555	16	285	90	1.0 ￥15,400

6 サンドイッチナイフ(両刃)

<ADL-N3> 目

	cm	全長	g	背厚	
9-0320-0601	4525-16	16	285	95	2.0 ￥14,600

7 フィレットナイフ(両刃) <ADL-O2> 目

<ADL-O2> 目

	cm	全長	g	背厚	
9-0320-0701	4625	18	310	118	2.3 ￥17,900

8 パーリングナイフ(両刃) <ADL-M8> 目

<ADL-M8> 目

	cm	全長	g	背厚	
9-0320-0802	4040-12	12	230	59	1.5 ￥11,000

9 カービングナイフ(両刃) <ADL-N4> 目

<ADL-N4> 目

	cm	全長	g	背厚	
販売終了	4525-23	23	360	170	2.0 ￥19,600

11 牛刀(両刃) <ADL-L8> 目

<ADL-L8> 目

	cm	全長	g	背厚	
9-0320-1101	4585-16	16	290	152	2.8 ￥17,500
9-0320-1102	4585-18	18	310	160	2.8 ￥19,000
9-0320-1103	4585-20	20	340	253	3.2 ￥22,300
9-0320-1104	4585-23	23	370	266	3.5 ￥23,800
9-0320-1105	4585-26	26	400	282	3.5 ￥25,800

12 牛刀(筋入)(両刃) <ADL-N7> 目

<ADL-N7> 目

	cm	全長	g	背厚	
9-0320-1201	4575-20	20	340	256	3.2 ￥23,700

13 サーモンライザー(筋入)(波刃) <ADL-O7> 目

<ADL-O7> 目

	cm	全長	g	背厚	
9-0320-1301	4545	32	440	105	1.9 ￥25,200

14 三徳包丁(両刃) <ADL-O3> 目

<ADL-O3> 目

	cm	全長	g	背厚	
9-0320-1401	4174	17	300	152	2.3 ￥18,600

15 三徳包丁(筋入)(両刃) <ADL-O4> 目

<ADL-O4> 目

	cm	全長	g	背厚	
9-0320-1501	4173	14	255	97	2.0 ￥18,700
9-0320-1502	4175	17	305	150	2.5 ￥21,300

16 西洋型骨スキ(両刃) <ADL-O1> 目

<ADL-O1> 目

	cm	全長	g	背厚	
9-0320-1601	4615	14	275	119	2.0 ￥15,100

WÜSTHOF ヴォストフ プロ シリーズ

安全設計のハンドル形状で取り扱やすく、耐腐食に優れ、納得の切れ味が体感できます。

材質:クローム・モリブデン・バナジウム鋼



17 クックナイフ(両刃) <ABO-84> 目

<ABO-84> 目

	cm	全長	g	背厚	
9-0320-1701	4862	23	378	202	2.0 ￥8,400
9-0320-1702	4862	26	405	210	2.0 ￥9,800

鍋類

フライパン・グリルパン

ガストロノームパン・ホテルパン

バット・番重・コンテナ

食缶・給食道具

キッチンポット・保存容器

ボール・ザル・漬物・米びつ

庖丁・ナイフ・砥石

まな板・庖丁差・殺菌庫

そばうどん・パスタ用品

蒸し器・中華・揚げ物用品