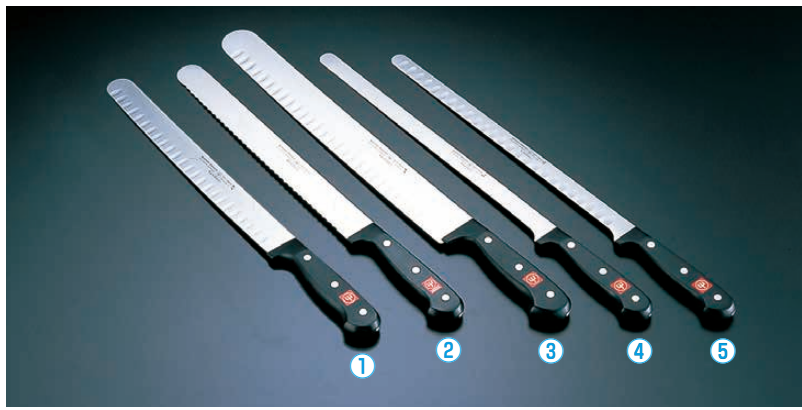


※このページの庖丁の表示サイズは、すべて刃渡り寸法となっております。

WÜSTHOF ヴォストフ グルメシリーズ
Made in Solingen



① ローストビーフスライサー
〈ADL-S8〉 目

	cm	全長	g	
9-0341-0101	1035045526	26	388	149 ¥29,300

② ローストビーフスライサー
〈波刃〉〈ADL-G4〉 目

	cm	全長	g	
9-0341-0201	4513-26	26	390	149 ¥12,300
9-0341-0202	4513-32	32	450	170 ¥20,700

③ ローストビーフスライサー
〈グラントン刃〉〈ADL-G5〉 目

	cm	全長	g	
9-0341-0301	4515-32	32	455	218 ¥20,900

④ サーモンスライサー
〈ADL-G6〉 目

	cm	全長	g	
9-0341-0401	4540-29	29	422	106 ¥10,400

⑤ サーモンスライサー
〈グラントン刃〉〈ADL-H6〉 目

	cm	全長	g	
9-0341-0501	4541-29	29	422	96 ¥13,400

WÜSTHOF ヴォストフ クラシックシリーズ
Made in Solingen



⑥ ローストビーフスライサー
〈波刃〉〈ADL-K0〉 目

	cm	全長	g	
9-0341-0601	4532-26	26	390	203 ¥21,000

⑦ ハムスライサー〈グラントン刃〉
〈ADL-K7〉 目

	cm	全長	g	
9-0341-0701	4531-26	26	380	121 ¥22,000

⑧ サーモンスライサー〈ADL-36〉 目

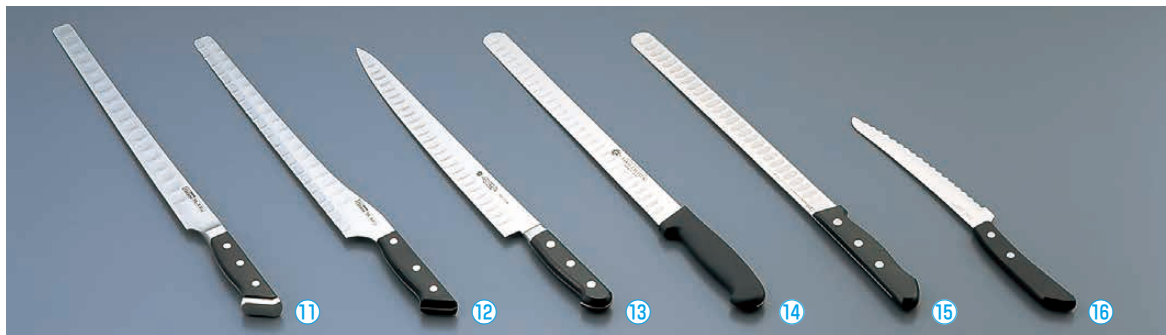
	cm	全長	g	
9-0341-0801	4543-32	32	440	123 ¥25,200

⑨ サーモンナイフ〈ADL-37〉 目

	cm	全長	g	
9-0341-0901	4542-32	32	440	126 ¥21,800

⑩ 波刃スライサー〈ADL-35〉 目

	cm	全長	g	
9-0341-1001	4523-20	20	327	161 ¥18,900
9-0341-1002	4523-23	23	357	172 ¥20,400
9-0341-1003	4523-26	26	384	181 ¥22,300



⑪ グレステン サーモンスライサー
〈AGL-20〉 目

	cm	全長	g	
9-0341-1101	331TAKL	31	445	235 ¥33,000
9-0341-1102	336TAKL	36	490	285 ¥40,000

⑫ グレステン サーモンスライサー
〈AGL-21〉 目

	cm	全長	g	
9-0341-1201	331GUAL	31	443	170 ¥24,800

堺孝行 グランドシェフ
⑬ サーモンスライサー
〈AGL-61〉 目

	cm	全長	g	
9-0341-1301	24	360	140	¥29,000
9-0341-1302	27	385	150	¥35,200
9-0341-1303	30	425	180	¥41,100

⑭ ナイロンハンドル
サーモンナイフ〈AGL-71〉 目

	cm	全長	g	
9-0341-1401	30	435	160	¥17,000

材質:刃部/ステンレス鋼
柄/ナイロン66(耐熱温度170℃)

⑮ ミソノ サーモンナイフ
(モリブデン鋼)〈AMS-33〉 目

	cm	全長	g	
9-0341-1501	686	30	430	140 ¥25,500
9-0341-1502	687	36	500	150 ¥28,800

⑯ 鮭ナイフ AC-060
〈ANI-19〉 目

	cm	全長	g	
9-0341-1601	18	305	82	¥2,000

堺孝行 グランドシェフ
⑰ ウェーブナイフ〈AUE-08〉 目

	cm	全長	g	
9-0341-1701	30	435	140	¥12,700
9-0341-1702	36	500	160	¥14,500

⑱ ナイロンハンドル
ウェーブナイフ〈WUE-01〉 目

	cm	全長	g	
9-0341-1801	30	435	160	¥12,800
9-0341-1802	36	495	180	¥14,600

材質:刃部/ステンレス鋼
柄/ナイロン66
(耐熱温度170℃)

VICTORINOX



⑲ ビクトリノックス ウェーブナイフ
〈ABK-36〉 目

	cm	全長	g	
9-0341-1902	5.4230-36	36	485	135 ¥9,800



⑳ 多目的切断ナイフ
マルチウェーブ(ステンレス製)
(木製サヤ付)〈AML-18〉 目

	cm	全長	g	
9-0341-2001	MW-25	25	380	120 ¥5,100
9-0341-2002	MW-35	35	480	140 ¥6,300

●パン・カステラ切のキッチン用からダンボール紙・発泡スチロール・ペットボトル等に利用できます。ゴミの減量化に威力発揮



㉑ かぼーちょうプロ LUK-014 洗
〈AKB-18〉 目 9-0341-2101 ¥5,600
全長:255 刃渡り:140

㉒ かぼーちょうプロ21 LUK-021 洗
〈AKB-19〉 目 9-0341-2201 ¥7,600
全長:325 刃渡り:210

②②材質:刀身/モリブデン・バナジウム鋼
ハンドル/18-8ステンレス

- 力を入れやすいハンドル形状でかぼちや切りの強い味方となります。
- 継ぎ目を無くした衛生設計と耐久性に優れたモリブデン鋼を採用しています。

料理道具
調理小物
調理機械
厨房機器・設備
サービス用品
喫茶用品
軽食・鉄板焼用品
製菓用品
フロン
洗濯用
清掃用品
長靴白衣・衛生
消耗品
バンケットウェア
フラットウェア
テーブルウェア
卓上備品
料理演出用品
グラス・食器
ホテル・旅館用品
テーブル椅子
サイン
店舗備品