↑ therman サーモハウザー ベーカーズナイフ



サーモ スライサー

1 平刃 (ASC-72)

cm 全長 1-0343-0101 66010 26 395 ¥10,100 1-0343-0102 66020 31 400 ¥10,900 1-0343-0103 66030 36 500 ¥12,500 ※スパテルとしてもご使用出来ます。

2 ノコ刃 〈ASC-73〉

		cm	全長
1-0343-0201	66042	26	395 ¥10,600
1-0343-0202	66052	31	440 ¥12,000
1-0343-0203	66062	36	495 ¥14,600

3 波刃〈ASC-74〉

		cm	全長
1-0343-0301	66071	26	400 ¥11,600
1-0343-0302	66081	31	440 ¥12,100
1-0343-0303	66091	36	495 ¥14,400

4 両刃(平刃/ノコ刃) 〈ASC-69〉

		CIII	至長
1-0343-0401	66105	26	400 ¥11,900
1-0343-0402	66115	31	440 ¥13,100
1-0343-0403	66125	36	495 ¥14,900

⑤ 両刃(平刃/波刃)⟨ASC-70⟩

		cm	全長
1-0343-0501	66134	26	395 ¥12,300
1-0343-0502	66144	31	440 ¥12,500
1-0343-0503	66154	36	495 ¥14,400

6 両刃(ノコ刃/波刃) 〈ASC-71〉

		cm	全長
1-0343-0601	66163	26	395 ¥11,900
1-0343-0602	66173	31	440 ¥13,200
1-0343-0603	66183	36	495 ¥14,800

Point ☑ --- ポイント ---

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がりです。 ハンドル 特殊強化樹脂

非常に衛生的で丈夫なうえ、作業性に優れた表面仕上です。



66311

(ASC-75) 1-0343-0701 ¥10,900 刃渡り:250 全長:375

🔞 パン切ナイフ 66991 (APV-24) 1-0343-0801 ¥3,800 刃渡り:180 全長:310

9 パン切ナイフ〈APV-23〉

		CM	全長	
1-0343-0901	66791	21	340	¥7,800
1-0343-0902	66801	25	365	¥8.400



・ 兼常作 パン切 KC-364

⟨APK-30⟩ **1**-0343-1201 ¥3,800 全長: 370 刃渡り: 250 材質: 刃身/ステンレス鋼

ハンドル/積層強化木 ●刃は錆びにくく、いろいろなパンを切り やすい形状です。

® プレミオASパンナイフ ⟨APV-68⟩ **■** 1-0343-1301 ¥3,000

全長:325 刃渡り:190 材質:刀身/ステンレス刃物鋼 ハンドル/18-0ステンレス



ゆ両刃のパン切り KA-220 (APV-56) 1-0343-1401 ¥2,600

全長:335 刃渡り:223 材質:刃身/ステンレス ハンドル/木(マルタン材)

●固い食材は波刃、柔らかい食材は ノコ刃で御使用いただけます。



(b) ニューエーデルワイス No.180パン切 (ステンレス 刃物)

⟨AEC-12⟩ **1**-0343-1501 ¥10,000 全長:345 刃渡り:225

柄:デュラコン(ポリアセタール樹脂) ① キッチンデライト P柄パン切りナイフ (ステンレス製)

(WPV-57) 1-0343-1601 ¥800 全長:305 刃渡り:200 ハンドル:ポリプロピレン樹脂



(BBL-05) 1-0343-1001 ¥1,270

(WLC-16) 1-0343-1101 ¥680

刃渡り:95 全長:204

刃渡り:75 全長:188

1 ロールナイフ 66601

☑ 真久作 スーペリア パン切り 27cm

⟨AMT-45⟩ **1**-0343-1701 ¥8,700 全長:390 材質:刃身/高炭素特殊鋼 柄/積層合板



® V-EAGLE黒P柄パン切ナイフ (モリ<u>ブデン鋼) 〈APV-41〉</u>B

全長 刃渡り 1-0343-1801 VE100- 8P 325 200 ¥4,700 1-0343-1802 VE100-10P 380 250 ¥5,500 ハンドル:PP樹脂(耐熱150℃)



№ 仁作 ステンレス製 波刃ナイフ (ANM-03)

全長 刃渡り 1-0343-1901 3000 小 375 210 ¥5,000 1-0343-1902 3010 中 440 270 ¥6,000 1-0343-1903 3020 大 500 330 ¥8,000

●押しても引いても切れる、独自の「新型波刃」 採用。



[®] ソフトパンスライサー SBS02

⟨APV-53⟩ **■** 1-0343-2001 ¥3,200

全長:375 刃渡り:240 材質:刃身/モリブデン・バナジウム鋼 ハンドル/ポリプロピレン樹脂 (耐熱温度115℃)

●焼きたてのパンもよく切れます。