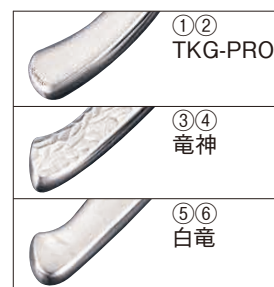


至高の切れ味、
究極の長切れを追求。

ステンレス製で最新の加工技術が施されており、錆びにくく衛生的です。
一本、一本丁寧に仕上げられており、デザイン性にも優れた美しいフォルムのナイフ&フォークです。
材質：刃部/モリブデンバナジウム鋼 ハンドル部/18-8ステンレス(最中柄)
①③⑤●刃先はモリブデンバナジウム鋼を使用し、ハイレベルの技術を駆使した切れ味抜群のステーキナイフです。



- ① TKG-PRO ステーキナイフ ③ 竜神 ステーキナイフ ⑤ 白竜 ステーキナイフ
 〈PNI-04〉 1-1888-0101 ¥11,200 全長: 240
 〈PNI-06〉 1-1888-0301 ¥11,200 全長: 235
 〈PNI-08〉 1-1888-0501 ¥11,200 全長: 235
- ② TKG-PRO ステーキフォーク ④ 竜神 ステーキフォーク ⑥ 白竜 ステーキフォーク
 〈PNI-05〉 1-1888-0201 ¥9,800 全長: 215
 〈PNI-07〉 1-1888-0401 ¥9,800 全長: 215
 〈PNI-09〉 1-1888-0601 ¥9,800 全長: 210

- ⑦ 18-8 ホロウハンドル 〈OHL-21〉
 1-1888-0701 テーブルナイフ(刃付) 全長: 235 ¥1,800
 1-1888-0702 テーブルフォーク 全長: 212 ¥1,900
 1-1888-0703 テーブルスプーン 全長: 210 ¥1,900
 ※HHマークの製品はハンドル部が空洞(モナカ)です。
 ※テーブルナイフは13-0ステンレスになります。



- ⑧ 18-8 エナメルレッド 〈OEN-01〉
 1-1888-0801 デザートナイフ(刃付) 全長: 210 ¥2,000
 1-1888-0802 デザートフォーク 全長: 182 ¥1,500
 1-1888-0803 デザートスプーン 全長: 180 ¥1,500
 ※HHマークの製品はハンドル部が空洞(モナカ)です。
 ※デザートナイフは13-0ステンレスになります。



- ⑨ 18-8 エナメルブラウン 〈OEN-02〉
 1-1888-0901 デザートナイフ(刃付) 全長: 210 ¥2,000
 1-1888-0902 デザートフォーク 全長: 182 ¥1,500
 1-1888-0903 デザートスプーン 全長: 180 ¥1,500
 ※HHマークの製品はハンドル部が空洞(モナカ)です。
 ※デザートナイフは13-0ステンレスになります。



- SOLA** The Netherlands
 SOLA(ソラ)ステーキナイフ
 ⑩ ウォルナットシグニチャー
 NEW 〈OST-66〉 1-1888-1001 ¥6,000 全長: 240
 ⑪ シルバー
 NEW 〈OST-67〉 1-1888-1101 ¥5,000 全長: 228
 ⑫ ウッド
 NEW 〈OST-68〉 1-1888-1201 ¥5,000 全長: 240
 ⑬ オリジナル
 NEW 〈OST-69〉 1-1888-1301 ¥4,500 全長: 238

アベルト ナイフコレクション ⑭～⑯

肉料理がさまざまな業態で受けられている昨近、
提供の仕方にも、ひと工夫加えたいところ。
業態に応じたミートナイフを
ご用意いたしました。



- ⑭ マラガ ミートナイフ
 〈OST-58〉 1-1888-1401 ¥1,700 全長: 222
 ●ステーキナイフのみならずピッツァ用としても
ご使用頂けるユーティリティタイプです。
- ⑮ モダン ステーキナイフ
 〈OST-59〉 1-1888-1501 ¥4,200 全長: 227
 材質: ハンドル部/POM(ポリアセタール)
 ●まさにスペシャルなカルネに最適。
その名通り「モダン」で手にもフィットするグリップが好評です。
- ⑯ フィオレンティーナ
 ステーキナイフ
 〈OST-60〉 1-1888-1601 ¥2,900 全長: 230
 ●ナイフとグリップの一体フォルムが美しく
存在感があります。Tボーンステーキ等
でお試ください。

- アベルト ナポリ**
 ⑰ ピッツァナイフ
 〈ONP-01〉 1-1888-1701 ¥1,800 全長: 203
 ⑱ ピッツァフォーク
 〈ONP-03〉 1-1888-1801 ¥1,100 全長: 203
 ●まさにピッツァの為に作られたナイフ&
フォーク。本国イタリアのピッツェリアで
はマストアイテムです。

- ⑲ アルレッキーノ
 ロースト ミートナイフ(6本セット)
 〈OMC-16〉 1-1888-1901 ¥2,900 全長: 216 材質: ハンドル部/ポリプロピレン
 ●カジュアルでありながらもブラックグリップがクール。
ビストロ、ワインバル業態のマストアイテムです。

ブロジ ミートナイフコレクション ⑳～㉑

上質なステーキや肉料理における独自のフォルムでの演出のみならずストレスを感じない切れ味となっております。



- ⑳ ブロジ ジャバ ステーキナイフ
 〈OST-61〉 1-1888-2001 ネロ 全長: 225mm
 1-1888-2002 アヴォリオ 全長: 225mm



- ㉑ ブロジ アンガス ステーキナイフ
 〈OST-62〉 1-1888-2101 ¥3,800 全長: 230



- ㉒ ブロジ パリオ ステーキナイフ
 〈OST-63〉 1-1888-2201 ¥4,200 全長: 212
 材質: 13-0ステンレス

⑳㉑材質: ハンドル部/(POM)ポリアセタール

関連商品



㉓ 18-8 セピア ヘリテージ
 シリーズ P.1812

ステーキ用品
関連洋食卓上用品・
サラダボールアイス・パフェ・
デザート

バー用品

ワイン用品

ウォーター・
コーヒー・ティー関連