

※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 **GRAND PRIX II** ヴォストフ グランプリIIシリーズ
Made in Solingen



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〉E

	cm	全長	g	背厚	
1-0321-0101	4021	7	180	51	1.3 ¥10,300 廃盤

② パーリングナイフ(両刃)

〈ADL-M7〉E

	cm	全長	g	背厚	
1-0321-0201	4015	8	190	53	1.2 ¥10,300

③ トマトナイフ(波刃)

〈ADL-N0〉E

	cm	全長	g	背厚	
1-0321-0301	4104	14	250	61	1.2 ¥13,400

④ ソーセージナイフ(波刃)

〈ADL-N1〉E

	cm	全長	g	背厚	
1-0321-0401	4106	14	250	62	1.4 ¥13,400

⑥ サンドイッチナイフ(両刃)

〈ADL-N3〉E

	cm	全長	g	背厚	
1-0321-0601	4525	16	285	95	2.0 ¥14,600

⑦ パーリングナイフ(両刃)〈ADL-M8〉E

	cm	全長	g	背厚	
1-0321-0701	4040	12	230	59	1.5 ¥11,000

⑧ 牛刀(両刃)〈ADL-L8〉E

	cm	全長	g	背厚	
1-0321-0802	4585	18	310	160	2.8 ¥19,000
1-0321-0803	4585	20	340	253	3.2 ¥22,300
1-0321-0804	4585	23	370	266	3.5 ¥23,800
1-0321-0805	4585	26	400	282	3.5 ¥25,800

⑨ 牛刀(筋入)(両刃)〈ADL-N7〉E

	cm	全長	g	背厚	
1-0321-0901	4575	20	340	256	3.2 ¥23,700

⑪ 三徳包丁(筋入)(両刃)〈ADL-O4〉E

	cm	全長	g	背厚	
1-0321-1101	4173	14	255	97	2.0 ¥18,700
1-0321-1102	4175	17	305	150	2.5 ¥21,300 廃盤

WÜSTHOF
Made in Solingen

CULINAR

ヴォストフ クーリナーシリーズ

ステンレススチールのハンドルは精巧に鍛造され完全に成形されています。またヴォストフはナイフの構造上一番大切なツバのバランスと安全性にこだわり、重みと威厳の提供に成功しました。



ヴォストフ クーリナーシリーズ

⑬ ステーキナイフ(両刃)〈ADL-E6〉E

	cm	全長	g	背厚	
1-0321-1301	4069	12	223	92	1.6 ¥16,000

⑭ コックナイフ(両刃)〈ADL-L5〉E

	cm	全長	g	背厚	
1-0321-1401	4589	12	230	143	2.2 ¥18,000

WÜSTHOF
Made in Solingen

LE CORDON BLEU

ヴォストフ ル・コルドンブルー



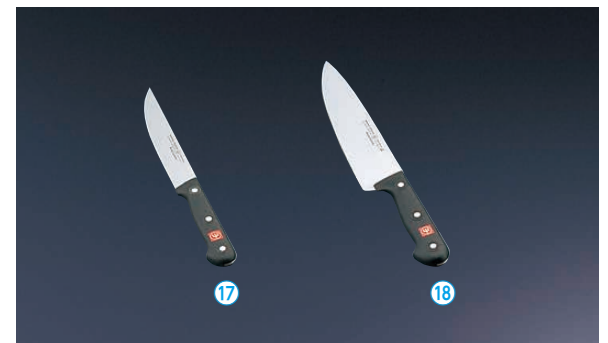
⑮ ヴォストフ ル・コルドンブルー 牛刀(筋入)(両刃)〈ADL-L3〉E

	cm	全長	g	背厚	
1-0321-1501	4571	20	327	193	2.5 ¥24,000

材質:クローム・モリブデンバナジウム
研ぎやすいアゴなしスタイルです。

WÜSTHOF
Made in Solingen

ヴォストフ アバンガードシリーズ



ヴォストフ アバンガードシリーズ

⑰ キッチンナイフ(両刃)〈ADL-68〉E

	cm	全長	g	背厚	
1-0321-1701	4132	16	282	103	1.8 ¥2,500
1-0321-1702	4132	18	300	107	1.8 ¥2,600
1-0321-1703	4132	20	325	110	1.8 ¥2,800

⑱ 牛刀(両刃)〈ADL-76〉E

	cm	全長	g	背厚	
1-0321-1801	4564	20	335	218	2.8 ¥3,900

料理道具
調理小物
調理機械
厨房機器・
設備
サービス
喫茶用品
軽食・
鉄板焼用品
製菓用品
棚
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