



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



① クックナイフ(両刃)〈ABO-84〉

	cm	全長	g	背厚	
1-0324-0101	4862	23	378	202	2.0 ¥8,400
1-0324-0102	4862	26	405	210	2.0 ¥9,800



② アイコン三徳庖丁(筋入)(両刃)〈ABO-14〉

	cm	全長	g	背厚	
1-0324-0201	4976	17	304	180	2.7 ¥35,400

●高級感漂うウッドハンドル



③ ヴォストフ ブレードガード マグネット式〈ABO-86〉

		使用可能サイズ	
1-0324-0301	9921-1	155×25×厚さ5	¥4,500
1-0324-0302	9921-2	250×35×厚さ6	¥5,700
1-0324-0303	9921-3	255×55×厚さ7	¥4,400

※ナイフは別売です。



ツヴィリング ユニティーデイリーシリーズ

高品質で衛生的な一体成型のオールステンレスナイフ。持ちやすく、流線形のハンドルシェイプは手にフィットし、長時間の使用でも疲れにくい設計です。



④ ペティナイフ(両刃)〈AHV-G1〉

	cm	全長	g	背厚	
1-0324-0401	19360-131	13	250	70	1.5 ¥2,500

⑤ 三徳庖丁(両刃)〈AHV-G2〉

	cm	全長	g	背厚	
1-0324-0501	19367-161	16	277	126	1.5 ¥3,300
1-0324-0502	19367-181	18	323	140	1.7 ¥3,500

④⑤ 材質:刃物部/特殊ステンレス刃物鋼
ハンドル/18-8ステンレス

ツインプロHBシリーズ

衛生面に優れた半ツバ仕様でにぎりやすいハンドル、職人の手による本刃付けが生み出すシャープな切れ味。全てにおいて、ツヴィリングの培った技術を凝縮した逸品と言えます。



⑥ ペティナイフ(両刃)〈AHV-A6〉

	cm	全長	g	背厚	
1-0324-0601	30651-130	13	245	93	1.6 ¥11,000

⑦ シェフナイフ(両刃)〈AHV-A8〉

	cm	全長	g	背厚	
1-0324-0701	30651-200	20	320	179	2.0 ¥17,000

⑧ 三徳庖丁(両刃)〈AHV-A9〉

	cm	全長	g	背厚	
1-0324-0801	30647-180	18	305	189	2.0 ¥16,000

⑥~⑧ 材質:刃物部/フリオデュアハイカーボンステンレス鋼
ハンドル/ABS樹脂

プロフェッショナル“S”シリーズ

正統派のフォルムで扱い易く安全なハンドル、鋭い切れ味が持続するブレード。すみずみまでプロのためのこだわりが生きている、ロングセラーのシリーズです。



⑨ ペティナイフ(ツバ付)(両刃)〈AHV-68〉

	cm	全長	g	背厚	
1-0324-0901	31020-101	10	210	70	1.5 ¥14,000

⑩ シェフナイフ細身(両刃)〈AHV-88〉

	cm	全長	g	背厚	
1-0324-1001	31020-201	20	328	139	1.9 ¥22,000

⑪ シェフナイフ(幅広)(両刃)〈AHV-69〉

	cm	全長	g	背厚	
1-0324-1101	31021-161	16	298	221	3.0 ¥21,000
1-0324-1102	31021-201	20	330	258	3.0 ¥24,000

⑨~⑪ 材質:フリオデュア ハイカーボンステンレス鋼

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