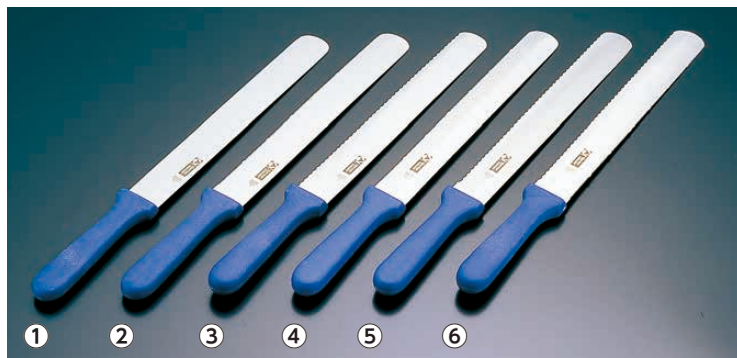


料理道具
調理小物
調理機械
厨房機器・設備
サービス用品
喫茶用品
軽食・鉄板焼用品
製菓用品
フコフコ
洗濯用
清掃用品
長靴白衣・衛生
消耗品
バンケットウェア
フラットウェア
テーブルウェア
卓上備品
料理演出用品
グラス・食器
ホテル・旅館用品
テーブル椅子
サイン
店舗備品

 サーマハウザー 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	¥10,900
1-0343-0102	66020	31 400	¥11,600
1-0343-0103	66030	36 500	¥13,400

※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	¥11,400
1-0343-0202	66052	31 440	¥12,800
1-0343-0203	66062	36 495	¥15,600

③ 波刃 (ASC-74)

	cm	全長	
1-0343-0301	66071	26 400	¥12,500
1-0343-0302	66081	31 440	¥13,000
1-0343-0303	66091	36 495	¥15,500

④ 両刃 (平刃/ノコ刃) (ASC-69)

	cm	全長	
1-0343-0401	66105	26 400	¥12,800
1-0343-0402	66115	31 440	¥14,000
1-0343-0403	66125	36 495	¥16,000

⑤ 両刃 (平刃/波刃) (ASC-70)

	cm	全長	
1-0343-0501	66134	26 395	¥13,200
1-0343-0502	66144	31 440	¥13,400
1-0343-0503	66154	36 495	¥15,500

⑥ 両刃 (ノコ刃/波刃) (ASC-71)

	cm	全長	
1-0343-0601	66163	26 395	¥12,700
1-0343-0602	66173	31 440	¥14,100
1-0343-0603	66183	36 495	¥15,900

Point —ポイント—

特長 ブレード 高品質モリブデン合金素材
ハイ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。



サーモ

⑦ ユニバーサルスライサー 66311

〈ASC-75〉 1-0343-0701 ¥11,600
刃渡り:250 全長:375

⑧ パン切ナイフ 66991

〈APV-24〉 1-0343-0801 ¥4,040
刃渡り:180 全長:300

⑨ パン切ナイフ (APV-23)

	cm	全長	
1-0343-0901	66791	21 340	¥8,400
1-0343-0902	66801	25 365	¥9,000

⑩ ブラックファーストナイフ 66971

〈BBL-05〉 1-0343-1001 ¥1,680
刃渡り:95 全長:204

⑪ ロールナイフ 66601

〈WLC-16〉 1-0343-1101 ¥730
刃渡り:75 全長:188



⑫ 兼常作 パン切 KC-364

〈APK-30〉 1-0343-1201 ¥4,800

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。

⑬ プレミアオASパンナイフ

〈APV-68〉 1-0343-1301 ¥3,000

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



⑭ 両刃のパン切り KA-220

〈APV-56〉 1-0343-1401 ¥3,100

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。



⑮ ニューエーデルワイス No.180パン切

(ステンレス刃物鋼)
〈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)

⑯ キッチンデライト P柄パン切りナイフ (ステンレス製)

〈WVP-57〉 1-0343-1601 ¥1,300

全長:305 刃渡り:200
ハンドル:ポリプロピレン樹脂



⑰ 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



⑱ V-EAGLE黒P柄パン切ナイフ (モリブデン鋼) (APV-41)

	全長	刃渡り	
1-0343-1801 VE100- 8P	325	200	¥5,200
1-0343-1802 VE100-10P	380	250	¥6,000

ハンドル:PP樹脂(耐熱150℃)



⑲ 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	¥7,400
1-0343-1902 3010 中	440	270	¥9,200
1-0343-1903 3020 大	500	330	¥12,900

●押しでも引いても切れる、独自の「新型波刃」採用。



⑳ 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。