



パンとケーキのシェフのための 業務用パン切り包丁

- 業界最長クラスを誇る刃渡り 45 cm の長いブレード
- 毎日手に取りたくなる軽やかさ、約170gの超軽量ナイフ
- 細かく鋭い波刃が叶えるスパッと軽快な切れ味

大きなストローク、少ない力で美しく切れる、業界最長クラス、最軽量、細かい波刃が特徴の業務用パン切り包丁。細かく鋭い波刃が叶えるスパッと軽快な切れ味で製パン・製菓業界の作業効率UP、生産性向上や利益拡大に貢献します。この商品はパン・ケーキ業界のシェフたちの貴重な声を集めながら企画・開発、商品化。厳しい品質基準のもと、職人の手によって一本ずつ丁寧に作られています。



軽いので、女性スタッフでも使いやすい



刃渡りが長いので、一度に切れる



高加水パンも切りやすい

特設サイトにて、
パンとケーキのシェフによる
レビューを紹介中です

<http://namibamonster.com/>





東京都新宿区 **MORETHAN BAKERY**
シェフ **神林 慎吾**さん

少ないストローク数で、 力を入れずに切り終わる

ハード系のパンは、大きく焼いた方が美味しいと思っています。波刃モンスターの長さで切れ味のおかげで、大きなパンも少ないストロークで切り分け、美しく仕上がります。30年間職人やってますが、今までにない感覚で驚きました。



千葉県成田市 **トモニパン**
オーナーシェフ **浅井 一浩**さん

長くて軽いのに しならずまっすぐ切れる

使う前は「こんなに軽くて、しなるのでは?」と心配でしたが、とにかく切れ味が良いので、切っている途中でどこかに引っかかってしなったり、曲がったりしませんでした。最後までストレスフリーで切ることができます。



東京都江東区 **Éclat des jours**
オーナーシェフ **中山 洋平**さん

半解凍ケーキの切り分け、 作業効率が上がった

縦400×横600mmトレイで半解凍のケーキをカットする際、断面を美しくするには技術が必要でしたが、波刃モンスターの刃渡りは45cmと長いので、縦に一回切るだけでOK。ケーキの断面が以前より美しくなったことが嬉しいです。



M-1波刃モンスター45cm

■商品サイズ(約)／595mm×41mm×21mm(刃渡り450mm) ■重さ(約)／170g

M-2波刃モンスター36cm

■商品サイズ(約)／505mm×41mm×21mm(刃渡り360mm) ■重さ(約)／150g

M-3波刃モンスター28cm

■商品サイズ(約)／425mm×41mm×21mm(刃渡り280mm) ■重さ(約)／125g

■品質表示(共通)／ブレード:ステンレススチール(モリブデンバナジウム鋼)、ハンドル:ポリプロピレン(耐熱温度90℃)



パッケージ

品番	品名	本体価格	税込価格	入数	JANコード
M-1	波刃モンスター45cm	15,000円	16,500円	1	4971884 758010
M-2	波刃モンスター36cm	8,000円	8,800円	1	4971884 226816
M-3	波刃モンスター28cm	6,500円	7,150円	1	4971884 226915