

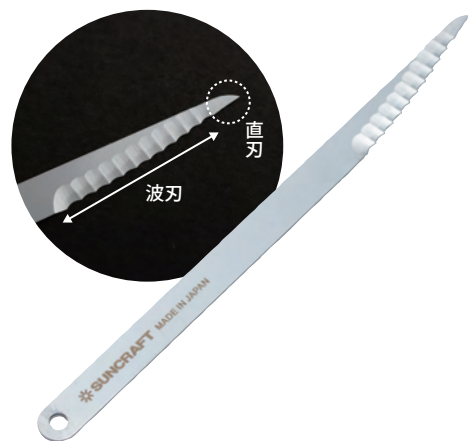
PâtisSierE (パティシエール) クープナイフ

日本製



切れ味のいい波刃と直刃でクーブが入れやすい

刃物の産地 岐阜県関市で作られているので、その切れ味はお墨付き。バケットやカンパーニュなどのパン作り、表面の飾り切りが見事なガレット・デ・ロワなど、製パン・製菓の表現の幅が広がるナイフです。



PP-801 クープナイフ

Bread Lame

■材質 ステンレス刃物鋼

■サイズ(mm) 約8×130×0.5 ■重さ 約3g



ESPRIT Bakery & Café

吉村 学シェフ

シリアルやドライフルーツなど具材の多い生地では、刃が生地に負けることなくしっかりクーブが入れます。ドイツ系のパンを焼く際には重宝します。



parigino & atelier de maman

今西 克彦シェフ

従来のカミソリ刃より、このナイフは切れ味が落ちにくいです。ほぼ毎日使っていて、クーブを入れる数は毎日500回くらいになると思います。



Bäckerei Fujimura

藤村 誠オーナーシェフ

生地が固いドイツパンは、しっかりクーブが入らないと想定通りに焼き上がらない時があります。サンクラフトのクーブナイフは、切れ味がよいのでしっかりクーブが入りますね。

品番	品名	本体価格	税込価格	入数	JANコード
PP-801	クーブナイフ	1,400円	1,540円	12	4971884 035128