



イセル／ポルトガル

1945年創業。プロフェッショナル用のナイフの産地である“Caldas da Rainha”近くにあるポルトガルを代表するナイフメーカー、イセル社。プロ用から家庭用まで包丁、ナイフ全般をトータルにプロデュースする技術を持ち、全生産量の8割がアメリカ、カナダ、ドイツ、北欧他70カ国への輸出に占められ世界中からの信頼を得るナイフメーカーです。

made in Portugal



イセル社の〈TECHNIK／テクニク〉シリーズは高品質なステンレス刃物鋼を使用し、フルタングにスリーリベット仕上げのしっかりとした作り。ハンドルは弾性、耐衝撃性に富み、磨耗しにくいPOM（ポリアセタール）を使用。抜群の切れ味かつ、ぬれた手にも滑りにくいハンドルでプロユースのみならずご家庭でもご使用いただけます。



Bread knife

握りやすいグリップ、厚みのあるしっかりとした波刃で安定してご使用いただける重量感のあるブレッドナイフです。硬めのパンだけでなくソフトな食パンもきれいにスライスできます。



イセル ブレッドナイフ ブラック
JAN 4562191982795



イセル ブレッドナイフ グリーン
JAN 4562191982818



イセル ブレッドナイフ イエロー
JAN 4562191982825



イセル ブレッドナイフ レッド
JAN 4562191982801

W324×D29×H19(mm) 刃渡り 185mm
¥5,800(税抜) ¥6,380(税込)

Horeca bread knife

濡れた手でも滑りにくい安定したグリップは衝撃を吸収する破損しにくいエラストマー製。グリップは抗菌加工が施されており、業務用のヘビーユースにオススメです。



イセル 業務用ブレッドナイフ25cm ホワイト
JAN 4562191984119



イセル 業務用ブレッドナイフ25cm ブラック
JAN 4562191984102

W375×D30×H19(mm) 刃渡り 240mm
¥4,800(税抜) ¥5,280(税込)

Bread knife professional

抜群の切れ味の上、30センチの刃渡りで大型のカンパーニュや食パン、フォカッチャのライスに最適。



イセル ブレッドナイフ プロフェッショナル 30cm
 JAN 4562191984126
 W422×D32×H19(mm) 刃渡り：285mm
 ¥8,000(税抜) ¥8,800(税込)

Steak knife

細かい波刃で抜群の切れ味。ニューヨークの有名ステーキハウスでも採用されているステーキナイフはカジュアルなセッティングに向いています。卓上でお持ちのフォークに添えて大胆な演出をお楽しみください。



イセル ステーキナイフ ブラック
 JAN 4562191982757
 W222×D21×H14(mm)
 刃渡り：115mm
 ¥3,800(税抜) ¥4,180(税込)

Petit knife

プロユースから家庭のキッチンまで幅広い下ごしらえに活躍します。小ぶりの野菜、果物などのスライスや皮むきに。



イセル ペティナイフ ブラック
JAN 4562191982719



イセル ペティナイフ イエロー
JAN 4562191982740



イセル ペティナイフ グリーン
JAN 4562191982733



イセル ペティナイフ レッド
JAN 4562191982726

W202×D21×H14(mm) 刃渡り 100mm
¥2,800(税抜) ¥3,080(税込)

Bird peak knife

カーブした刃が丸みのある小ぶりの野菜や果物の皮むきに向いています。パプリカの芯抜き、インゲンのヘタ取りなど手元で行う細かい作業の他、ブロッコリーなどを小房に分けるのにも便利です。



イセル くちばしナイフ ブラック
JAN 4562191982672



イセル くちばしナイフ イエロー
JAN 4562191982702



イセル くちばしナイフ グリーン
JAN 4562191982696



イセル くちばしナイフ レッド
JAN 4562191982689

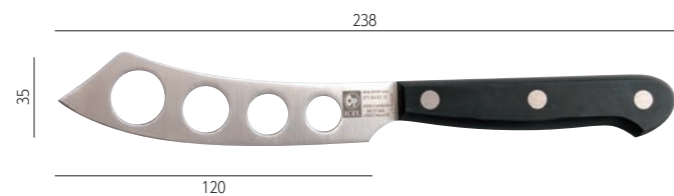
W168×D21×H14(mm) 刃渡り 66mm
¥2,500(税抜) ¥2,750(税込)

動画はこちらから
↓



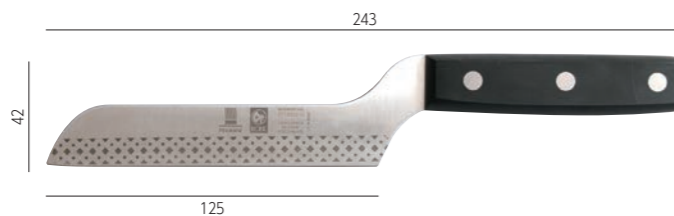
Cheese knife

チーズの硬さや種類に合わせてお選びいただける本格的なチーズナイフのシリーズです。



穴があいているため、チェダーなどのくつきやすいチーズも程よく離れ、ストレスを感じることなく切り分けのできるナイフです。

イセル セミハードチーズナイフ
JAN 4562191984072
 W238×D35×H16(mm)
 刃渡り：120mm
¥5,800(税抜) ¥6,380(税込)



特殊な形で刃が左右に動かず、真っ直ぐにチーズに入り込みます。自然と力を入れやすく安定した切れ味。

イセル オフセット型チーズナイフ
JAN 4562191984096
 W243×D42×H18(mm)
 刃渡り：125mm
¥5,800(税抜) ¥6,380(税込)



スプレッド型のナイフは安定感のあるグリップで、クリームチーズやウォッシュタイプなどのトロットと柔らかいチーズをスムーズにのばします。

イセル クリーミーチーズナイフ
JAN 4562191984089
 W220×D32×H16(mm)
 刃渡り：105mm
¥4,500(税抜) ¥4,950(税込)



パルミジャーノなどのハードチーズをブロックタイプに切る他、薄くスライスすることも可能です。

イセル パルミジャーノナイフ
JAN 4562191982870
 W173×D38×H16(mm)
 刃渡り：55mm
¥4,500(税抜) ¥4,950(税込)

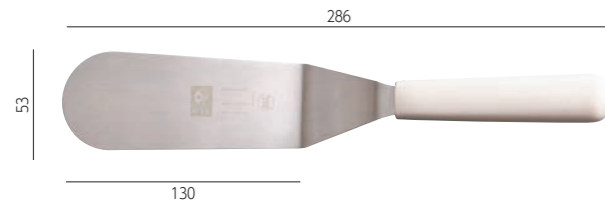


カマンベールなどの白カビチーズを切り分けるのに適したナイフです。先端部分は切り分けたチーズをピックのように突き刺してサーブするためのもの。

イセル カマンベールチーズナイフ
JAN 4562191984065
 W236×D43×H16(mm)
 刃渡り：120mm
¥5,800(税抜) ¥6,380(税込)

Turner

樹脂製のハンドルは握りやすく、ステンレス製のへらの先は薄く適度にしなやかで、ステーキの他目玉焼きやムニエルのお魚などデリケートな食材の下にも滑り込みます。

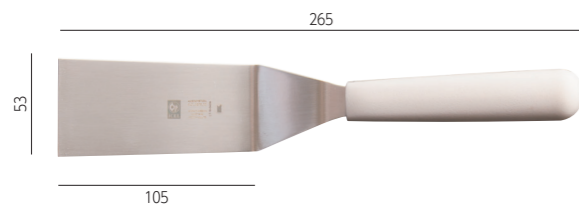


イセル ターナー ラウンド
W286×D53×H88(mm)
ターナー長さ：130mm
¥2,700(税抜) ¥2,970(税込)

ホワイト
JAN 4562191984027



ブラック
JAN 4562191984010

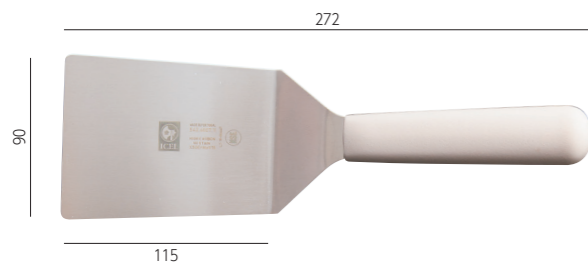


イセル ターナー
W265×D53×H87(mm)
ターナー長さ：105mm
¥2,500(税抜) ¥2,750(税込)

ホワイト
JAN 4562191984034



ブラック
JAN 4562191982849

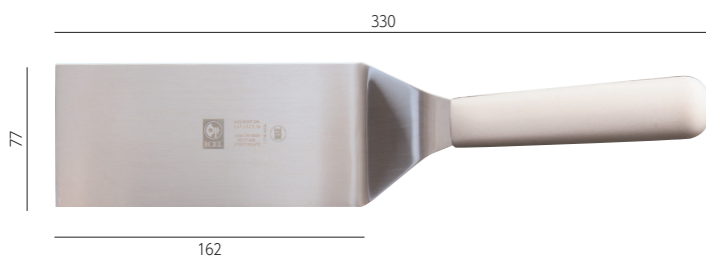


イセル ターナー ワイド
W272×D90×H76(mm)
ターナー長さ：115mm
¥3,800(税抜) ¥4,180(税込)

ホワイト
JAN 4562191984041



ブラック
JAN 4562191982856



イセル ターナー ロング
W330×D77×H103(mm)
ターナー長さ：162mm
¥4,500(税抜) ¥4,950(税込)

ホワイト
JAN 4562191984058

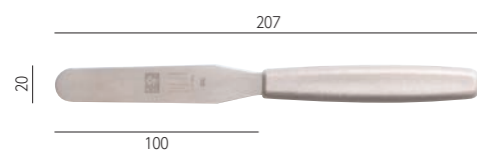


ブラック
JAN 4562191982863



Palette knife

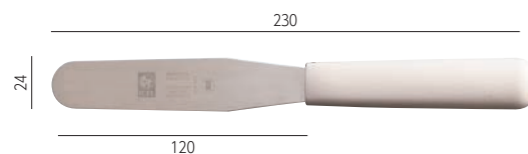
主に製菓の用途に使われますが、ジャムやクリームをのばしたり、デリケートな薄いクレープや卵焼きなどの焼き加減の確認にも活用いただけます。



イセル パレットナイフ10cm
W207×D20×H10(mm)
ナイフ長さ：100mm
¥1,800(税抜) ¥1,980(税込)

ホワイト
JAN 4562191983945

ブラック
JAN 4562191983938



イセル パレットナイフ12cm
W230×D24×H18(mm)
ナイフ長さ：120mm
¥1,900(税抜) ¥2,090(税込)

ホワイト
JAN 4562191983969

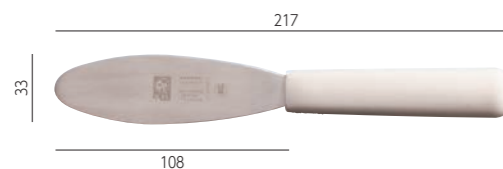
ブラック
JAN 4562191983952



イセル パレットナイフ15cm
W256×D22×H18(mm)
ナイフ長さ：148mm
¥2,000(税抜) ¥2,200(税込)

ホワイト
JAN 4562191983983

ブラック
JAN 4562191983976



イセル サンドイッチスプレッダー
W217×D33×H18(mm)
ナイフ長さ：108mm
¥1,900(税抜) ¥2,090(税込)

ホワイト
JAN 4562191984003

ブラック
JAN 4562191983990

