※このページの庖丁の表示サイズは、すべて刃渡り寸法となっております。

正本

ここにプロの誇りがある、料理道を極めるプロに贈る。

不純物の少ない最高級炭素鋼を素材に、使い易さを全面に取り入れた調理師専用の決定版。研ぎ易く切れ味主体の庖丁です。

正本 最高級炭素鋼・紫丹柄ツバ付

❶ ペティーナイフ(両刃)
〈AMS-76〉

	cm	全長	g	背厚	
6-0283-0101	12	235	80	1.7	¥9,200
6-0283-0102	13.5	250	85	1.7	¥9,400
6-0283-0103	15	265	90	1.7	¥9,600

❷ 牛刀(両刃)〈AMS-77〉

	cm	全長	g	背厚	
6-0283-0201	18	303	130	2.2	¥16,400
6-0283-0202	21	336	160	2.4	¥17,600
6-0283-0203	24	372	230	2.4	¥19,000
6-0283-0204	25.5	390	250	2.4	¥22,200
6-0283-0205	27	408	255	2.4	¥24,200
6-0283-0206	30	438	280	2.4	¥29,600
6-0283-0207	33	470	420	2.7	¥36,600

❸ 筋引(両刃)〈AMS-78〉

	cm	全長	g	背厚	
6-0283-0301	24	378	160	2.1	¥18,800
6-0283-0302	27	403	190	2.1	¥22,800

❹ 洋出刃(両刃)〈AMS-79〉

	cm	全長	g	背厚	
6-0283-0401	21	330	340	4.7	¥27,200
6-0283-0402	24	379	380	4.8	¥35,000
6-0283-0403	27	410	440	4.8	¥39,800
6-0283-0404	30	438	530	4.9	¥45,400

❺ 骨すき(両刃)〈AMS-80〉

	cm	全長	g	背厚	
6-0283-0501	14.5	270	140	2.0	¥16,200

❼ 文化庖丁(両刃)
〈AMS-83〉

	cm	全長	g	背厚	
6-0283-0701	18	298	150	2.2	¥16,400

❽ スライス(ハム切)(両刃)
〈AMS-84〉

	cm	全長	g	背厚	
6-0283-0801	33	459	200	2.3	¥32,600
6-0283-0802	36	485	210	2.5	¥36,800
6-0283-0803	39	528	220	2.6	¥44,400

❾ コマ切(両刃)〈AMS-85〉

	cm	全長	g	背厚	
6-0283-0901	27	398	440	3.0	¥32,000

正本

本霞 玉白鋼 水牛柄

鋭い切れ味の持続で高い評価を得ている本霞玉白鋼シリーズに、和食の調理師の手になじみ易いよう水牛柄をすげてあります。

正本 本霞 玉白鋼 水牛柄

❿ ペティーナイフ(両刃)
〈AMS-J7〉

	cm	全長	g	背厚	
6-0283-1001	16.5	310	60	2.0	¥20,800

⓫ 牛刀(両刃)〈AMS-J6〉

	cm	全長	g	背厚	
6-0283-1101	24	400	160	2.9	¥34,600
6-0283-1102	27	440	200	3.0	¥40,600
6-0283-1103	30	470	250	3.0	¥48,000
6-0283-1104	33	510	260	3.1	¥61,600

⓬ スライス(両刃)〈AMS-J8〉

	cm	全長	g	背厚	
6-0283-1201	24	400	110	2.3	¥30,400

正本

スウェーデン鋼 水牛柄

サビにくいステンレス系スウェーデン鋼を使用し、和食の調理師の手になじみ易いよう水牛柄をすげてあります。

正本 スウェーデン鋼 水牛柄

⓭ ペティーナイフ(両刃)
〈AMS-K0〉

	cm	全長	g	背厚	
6-0283-1301	16.5	310	60	2.0	¥22,600

⓮ 牛刀(両刃)〈AMS-J9〉

	cm	全長	g	背厚	
6-0283-1401	24	400	160	2.9	¥37,600
6-0283-1402	27	440	200	3.0	¥44,600
6-0283-1403	30	460	250	3.0	¥55,600

⓯ スライス(両刃)〈AMS-K1〉

	cm	全長	g	背厚	
6-0283-1501	24	400	110	2.3	¥32,800

正本

歴史の培われた習熟の技 ハイパーモリブデン鋼

カーボン量1.0以上含有のモリブデンバナジウム鋼は高硬度で耐磨耗性に優れシャープな切れ味が持続します。
またハンドルはジュラコンを採用し、強度・弾性などに優れ劣化しにくく食器洗浄機にも対応し抗菌剤配合で衛生面においても優れています。

正本 ハイパーモリブデン鋼

⓰ ツバ付 ペティナイフ(両刃)
〈AMS-J4〉

	cm	全長	g	背厚	
6-0283-1601	12	230	90	2.0	¥11,000
6-0283-1602	15	260	110	2.0	¥11,400

⓱ ツバ付牛刀(両刃)
〈AMS-J0〉

	cm	全長	g	背厚	
6-0283-1701	18	300	160	2.0	¥17,200
6-0283-1702	21	330	170	2.0	¥18,000
6-0283-1703	24	370	250	2.4	¥21,800
6-0283-1704	27	400	290	2.4	¥27,000
6-0283-1705	30	430	300	2.4	¥32,000

⓲ ツバ付筋引(両刃)
〈AMS-J2〉

	cm	全長	g	背厚	
6-0283-1801	24	370	180	2.4	¥20,400
6-0283-1802	27	380	190	2.4	¥24,400

⓳ ツバ付骨すき(両刃)
〈AMS-J3〉

	cm	全長	g	背厚	
6-0283-1901	14.5	270	170	2.4	¥19,200

⓴ ツバ付文化包丁(両刃)
〈AMS-J1〉

	cm	全長	g	背厚	
6-0283-2001	18	300	170	2.0	¥17,000