

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20459-170	株式会社クイックパック	0564-59-3525

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

洋庖丁 170

杉本合金鋼ステンレス洋庖丁

CM製品は、従来の炭素鋼の製品に、クローム、モリブデンを含有した製品で、錆にくく、切れ味も炭素鋼の製品に近い切れ味を示します。プロ用のステンレス製品として杉本が自信をもって薦める庖丁です。



①牛刀 両	②ベティーナイフ 両
刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格	刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格
CM 2118 18cm 300 160 2.3 7922600 ¥16,575	CM 2012 12cm 230 80 2.0 7922400 ¥13,149
CM 2121 21cm 335 185 2.4 7922700 ¥18,426	CM 2015 15cm 260 85 2.0 7922500 ¥14,723
CM 2124 24cm 375 225 2.4 7922800 ¥26,945	
CM 2127 27cm 420 335 2.9 7922900 ¥38,149	
CM 2130 30cm 460 370 2.9 7923000 ¥43,889	
CM 2133 33cm 495 440 3.3 7923100 ¥54,445	
CM 2136 36cm 525 445 3.3 7923200 ¥69,630	

③筋引 両	④ガラスキ 片	⑤骨スキ 片
刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格	刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格	刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格
CM 2524 24cm 380 195 2.4 7923700 ¥26,945	CM 2318 18cm 305 248 3.9 7923400 ¥34,815	CM 2215 15cm 270 175 2.9 7923300 ¥18,797
CM 2527 27cm 410 230 2.4 7923800 ¥34,723		

⑥洋出刃 両	⑦和洋刃 両	⑧ハムスライス 両
刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格	刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格	刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格
CM 2421 21cm 350 445 4.9 7923500 ¥45,463	CM 2117N 17cm 300 160 2.2 8708800 ¥16,575	CM 2630 30cm 440 215 2.6 7923900 ¥42,500
CM 2424 24cm 385 475 4.9 7923600 ¥51,297		

杉本 ツバ付最上品(A)洋庖丁(日本鋼)



⑨牛刀 両	⑩ベティーナイフ 両	⑪洋出刃 両
刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格	刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格	刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格
18cm 300 145 2.3 4581800 ¥14,723	12cm 230 70 1.6 4582900 ¥12,686	21cm 350 425 4.9 4582700 ¥42,038
21cm 335 165 2.4 4581900 ¥16,019	15cm 260 75 2.0 4583000 ¥13,612	24cm 385 445 4.9 4582800 ¥46,112
24cm 375 210 2.4 4582000 ¥21,019	18cm 290 100 2.0 8708000 ¥14,723	
27cm 420 325 2.9 4582100 ¥34,723		
30cm 460 355 2.9 4582200 ¥39,352		
33cm 495 420 2.9 4582300 ¥49,167		
36cm 525 435 2.9 4582400 ¥63,612		

正承 ここにプロの誇りがある、料理道を極めるプロに贈る。

正承 ツバ付紫丹柄・最高級炭素鋼

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。



⑬骨スキ 片	⑭阪骨 片	⑮ガラスキ 片	⑯文化庖丁 両	⑰牛刀 幅広 両	⑱文化庖丁 両
刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格	刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格	刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格	刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格	刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格	刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格
30cm 440 210 2.4 8707900 ¥37,593	14cm 265 185 2.9 4583200 ¥19,630	17cm 305 245 3.9 4583300 ¥30,371	18cm 298 150 2.2 7930100 ¥16,400	20cm 322 170 2.2 7930000 ¥17,800	24cm 378 160 2.1 7930900 ¥18,800
			27cm 403 190 2.1 7931000 ¥22,800		

両…両刃 片…片刃 庖丁は全て右仕様です。左仕様をご希望の際は別途お問い合わせください。

●このカタログに掲載されている価格は、平成30年4月1日現在のもので、税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械
(下記参照)

12 ボール・洗い桶

13 水切り・ザル

14 水マス・
計量スプーン

15 ロート・スコップ

08 庖丁