

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20480-192	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 192

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 71

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 2121	21cm	335	185	2.4	7922700	¥18,426
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

②ペティーナイフ 両 71

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格	
CM 2012	12cm	230	80	2.0	7922400	¥13,149
CM 2015	15cm	260	85	2.0	7922500	¥14,723

③筋引 両 71

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 2527	27cm	410	230	2.4	7923800	¥34,723

④ガラスキ 片 73

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格	
CM 2318	18cm	305	248	3.9	7923400	¥34,815

⑤骨スキ 片 71

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格	
CM 2215	15cm	270	175	2.9	7923300	¥18,797

⑥洋出刃 両 71

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 2424	24cm	385	475	4.9	7923600	¥51,297

⑦和洋刃 両 71

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格	
CM 2117N	17cm	300	160	2.2	8708800	¥16,575

⑧ハムスライス 両 73

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格	
CM 2630	30cm	440	215	2.6	7923900	¥42,500

杉本 ツバ付最上品(A)洋庖丁(日本鋼)



⑨牛刀 両 71

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	300	145	2.3	4581800	¥14,723
21cm	335	165	2.4	4581900	¥16,019
24cm	375	210	2.4	4582000	¥21,019
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

⑩ペティーナイフ 両 71

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	230	70	1.6	4582900	¥12,686
15cm	260	75	2.0	4583000	¥13,612
18cm	290	100	2.0	8708000	¥14,723

⑪洋出刃 両 73

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	350	425	4.9	4582700	¥42,038
24cm	385	445	4.9	4582800	¥46,112

⑫筋引 両 71

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	380	190	2.4	4582500	¥21,019
27cm	410	195	2.4	4582600	¥28,797
30cm	440	210	2.4	8707900	¥37,593

⑬骨スキ 片 73

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
14cm	270	175	2.9	4583100	¥16,575

⑭阪骨 片 73

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
14cm	265	185	2.9	4583200	¥19,630

⑮ガラスキ 片 73

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
17cm	305	245	3.9	4583300	¥30,371

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。



⑯牛刀 両 71

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	303	130	2.2	7929200	¥17,200
21cm	336	160	2.4	7929300	¥18,600
24cm	372	230	2.4	7929400	¥20,000
25.5cm	390	250	2.4	7929500	¥23,400
27cm	408	255	2.4	7929600	¥25,400
30cm	438	280	2.4	7929700	¥31,000
33cm	470	420	2.7	7929800	¥38,400

⑰ペティーナイフ 両 71

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	235	80	1.7	7928900	¥10,000
15cm	265	90	1.7	7929100	¥10,400

⑱文化庖丁 両 71

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	298	150	2.2	7930100	¥17,400

⑲洋出刃 両 72

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	330	340	4.7	7930300	¥28,800
24cm	379	380	4.8	7930500	¥36,800
27cm	410	470	4.8	7930700	¥42,000
30cm	438	530	4.9	7930800	¥48,200

⑳筋引 両 71

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	378	160	2.1	7930900	¥19,800
27cm	403	190	2.1	7931000	¥24,000

㉑骨スキ 片 71

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
14.5cm	270	150	2.4	7931510	¥17,000

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、2019年4月1日現在のものです。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
(下ごしらえ)

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