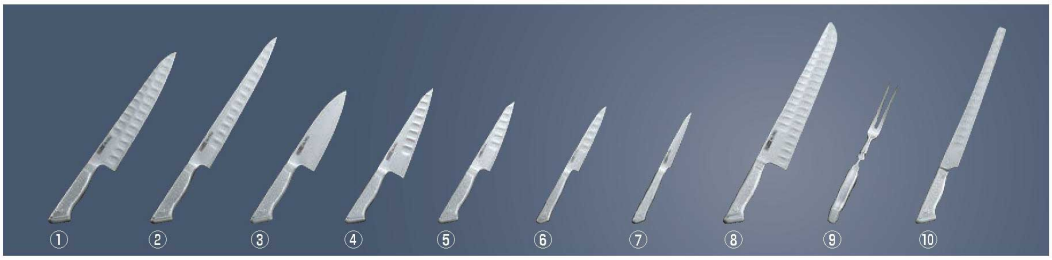
253 洋庖丁・オールステンレス

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

GLESTAIN ®TRADE MARK グレステン



<Mタイプの特長> 衛生的で耐久性の高いステンレスハンドルです。手入れが簡単でサビにくく、においもつきません。バランスは従来のグレステンを継承しています。

グレステンMタイプ

①牛刀 両 P1

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
721TM	21cm	6-0253-0101	338	225	2.0	3781300	¥27,000
724TM	24cm	6-0253-0102	371	245	2.2	3781400	¥33,000
727TM	27cm	6-0253-0103	415	310	2.5	3781500	¥39,000
730TM	30cm	6-0253-0104	445	330	2.5	3781600	¥47,000
733TM	33cm	6-0253-0105	475	360	2.5	3781700	¥56,000

②筋引 両 P1

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
724TSM	24cm	6-0253-0201	367	216	2.0	3781800	¥30,000
727TSM	27cm	6-0253-0202	395	230	2.0	3781900	¥36,000
730TSM	30cm	6-0253-0203	443	280	2.0	3782000	¥43,000
733TSM	33cm	6-0253-0204	470	290	2.0	3782100	¥52,000
736TSM	36cm	6-0253-0205	500	300	2.0	3782200	¥61,000

③洋出刃 片 P1

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
216WM	16cm	6-0253-0301	283	290	2.5	3782300	¥25,000
220WM	20cm	6-0253-0302	330	305	3.0	3782400	¥37,000

④ガラスキ 片 P2

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
420TM	20cm	6-0253-0401	312	260	3.0	3782500	¥34,000

⑤骨スキ 片 P1

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
415TM	15cm	6-0253-0501	278	205	2.5	3782600	¥24,000

⑥ペティーナイフ 両 P1

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
012TM	12cm	6-0253-0601	248	66	1.5	3782700	¥14,000
014TM	14cm	6-0253-0602	266	75	1.5	3782800	¥15,000

⑦ペティーナイフ 細 両 P1

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
010WSM	10cm	6-0253-0701	230	65	1.5	3782900	¥13,500
012WSM	12cm	6-0253-0702	242	74	1.5	3783000	¥13,500

⑧カービングナイフ 両 P1

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
533TM	33cm	6-0253-0801	473	355	2.5	3783300	¥65,000

⑨カービングフォーク P1

	ページコード	全長	g	商品コード	価格
FM125	29.5cm 6-0253-0901	295	240	3783400	¥20,500

⑩サーモンスライサー 両 P3

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
331TAML	31cm	6-0253-1001	444	220	2.0	3783100	¥36,000
336TAML	36cm	6-0253-1002	490	265	2.0	3783200	¥43,000



グレステンMタイプ

⑪牛刀 両 P1

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
819TM	19cm	6-0253-1101	311	174	2.0	3679810	¥21,000
821TM	21cm	6-0253-1102	333	187	2.0	3679710	¥25,000

⑫プロティナイフ 両 P3

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
018TM	18cm	6-0253-1201	305	149	2.0	3680610	¥19,000
021TM	21cm	6-0253-1202	333	155	2.0	3680510	¥23,000
025TM	25cm	6-0253-1203	375	172	2.0	3680410	¥29,000

⑬三徳庖丁 細身 両 P1

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
816TM	17cm	6-0253-1301	287	163	1.5	3680110	¥19,000

⑭ホームペティ 両 P1

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
814TUM	14cm	6-0253-1401	265	139	1.5	3680210	¥16,000

⑮三徳庖丁 両 P1

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
817TM	17cm	6-0253-1501	292	171	2.0	3680010	¥20,000

⑯小出刃 片 P1

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
212WM	11cm	6-0253-1601	235	171	2.7	3680310	¥16,000



<Wタイプの特長>
最高の材質を使用し、スライス用庖丁として特に優れた性能を持ち、
切れ味・持続性・強度などの品質を徹底追求した高度な機能を実現

グレステンWタイプ

⑰牛刀 両 P3

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
721WK	21cm	6-0253-1701	338	250	2.0	0592600	¥29,000
724WK	24cm	6-0253-1702	370	270	2.2	0592700	¥35,000
727WK	27cm	6-0253-1703	415	320	2.5	0592800	¥41,000
730WK	30cm	6-0253-1704	445	345	2.5	0592900	¥49,000

⑱洋出刃 片 P3

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
216WK	16cm	6-0253-1801	283	265	2.5	0593000	¥27,000
220WK	20cm	6-0253-1802	328	330	3.0	0593100	¥39,000
224WK	24cm	6-0253-1803	381	430	3.0	0593200	¥47,000

⑲筋引 両 P1

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
724WSK	24cm	6-0253-1901	367	240	2.0	8472400	¥32,000
727WSK	27cm	6-0253-1902	395	250	2.0	8472500	¥38,000
730WSK	30cm	6-0253-1903	442	280	2.0	8472600	¥45,000
733WSK	33cm	6-0253-1904	470	290	2.0	8472700	¥54,000
736WSK	36cm	6-0253-1905	500	310	2.0	8472800	¥63,000

⑳プロティナイフ 両 P2

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
025WK	25cm	6-0253-2001	373	170	2.0	0593300	¥31,000

㉑ペティーナイフ 両 P1

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
012WK	12cm	6-0253-2101	248	85	1.5	0593400	¥15,000
014WK	14cm	6-0253-2102	270	90	1.5	0593500	¥16,000

㉒ペティーナイフ 細身 両 P3

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
010WSK	10cm	6-0253-2201	230	80	1.5	0593600	¥14,500
012WSK	12cm	6-0253-2202	245	80	1.5	0593700	¥14,500

㉓小出刃 片 P2

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
212WK	11cm	6-0253-2301	235	168	2.5	7919800	¥18,000

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、2026年9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。