

ブライト M11プロ 中華庖丁

刃2

	ページコード	刃渡	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
①M1167 #3	6-0294-0101	厚口	220×	95	340	580	3.5	115	7909000	¥27,000
②M1168 #6	6-0294-0201	薄口	220×	110	340	495	3.5	115	7909100	¥27,000
③M1169 #7	6-0294-0301	中厚	220×	110	340	570	3.5	115	7909200	¥30,000

材質:刃部／モリブデンバナジウム鋼
ハンドル／18-8抗菌性ステンレス鋼



TOJIRO・PRO 中華庖丁

刀

	刃渡	ページコード	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
④F-630	22cm	6-0294-0401	90	330	440	4.0	100	8395300	¥24,000
⑤F-631	22cm	6-0294-0501	105	340	510	2.5	100	8395400	¥26,500
⑥F-632 厚口	22.5cm	6-0294-0601	105	340	556	4.0	100	8395500	¥30,000

●スウェーデン鋼をベースに、モリブデン、バナジウム、クロームを添加して耐摩耗性に優れております。
●18-8ステンレスハンドルを使用しているので、洗いやすく衛生的です。



DPコバルト合金 中華庖丁

刀

	刃渡	ページコード	幅	全長	g	背厚	柄長		商品コード	価格
⑦F-921	22.5cm	6-0294-0701	110	332	465	2.0	105	薄口	1533200	¥24,000
⑧F-922	22.5cm	6-0294-0801	110	332	560	3.0	105	厚口	1533300	¥28,500

●DPコバルト合金鋼割込を採用した中華庖丁です。



⑨景水楼 中華庖丁

刀

ページコード	刃渡	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
6-0294-0901	175×87		285	300	2.0	105	7380800	¥3,300

材質:刃部／ステンレス刃物鋼



⑩ヴォストフ クレーバーナイフ 4680

両 刀 ドイツ

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	6-0294-1001	295	444	3.2	3193500	¥30,000
18cm	6-0294-1002	317	550	3.4	3193600	¥33,000



⑪正広 チョッパーナイフ

刀

	ページコード	刃渡	幅	全長	g	背厚	商品コード	価格
大 18cm	6-0294-1101	180×123		330	750	4.0	5880400	¥19,000
中 15cm	6-0294-1102	150×115		308	650	4.0	5880500	¥17,000
小 12cm	6-0294-1103	120×	97	254	480	4.0	5880600	¥16,000

材質:刃部／モリブデン鋼



⑫チョッパーナイフ ステンレス刃物鋼

刃7

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
17cm	6-0294-1201	310	550	3.8	2309510	¥8,000

材質:刃部／ステンレス刃物鋼
ハンドル／茶合板
●骨付き肉の切断などに最適です。



鋼付ナタ

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑬地型	18cm	6-0294-1301	360	700	7.0	8006300	¥7,700
⑭東型	13.5cm	6-0294-1401	360	800	9.0	8006400	¥8,200

材質:ハンドル／樫の木
●鋼付きで切れ味が良く、豚骨などを砕くのに大変便利です。

兼常作 解体庖丁シリーズ 片

ジビエ料理の下処理に



⑮兼常作 ローズ柄 皮剥ぎ

刀

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
17cm	6-0294-1501	280	130	2.0	1557050	¥12,500

材質:ブレード鋼材／SKD-12(全鋼)
柄材／ローズウッド

⑯兼常作 ローズ柄 骨透 丸

刀

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
14cm	6-0294-1601	250	130	2.5	1555530	¥10,500

材質:ブレード鋼材／SKD-13(全鋼)
柄材／ローズウッド

⑰兼常作 ローズ柄 腸サキ

刀

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
14cm	6-0294-1701	255	140	2.5	1555540	¥17,000

材質:ブレード鋼材／SKD-14(全鋼)
柄材／ローズウッド

⑱兼常作 ローズ柄 頭取り

刀

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	6-0294-1801	255	130	2.5	1555550	¥11,500

材質:ブレード鋼材／SKD-15(全鋼)
柄材／ローズウッド

⑲兼常作 ローズ柄 骨透 角

刀

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	6-0294-1901	265	140	2.5	1555560	¥11,500

材質:ブレード鋼材／SKD-16(全鋼)
柄材／ローズウッド
●イノシシ、シカ、トリなどのジビエの処理をはじめ、レストラン厨房での肉捌きなど、専門的分野で活躍する庖丁です。