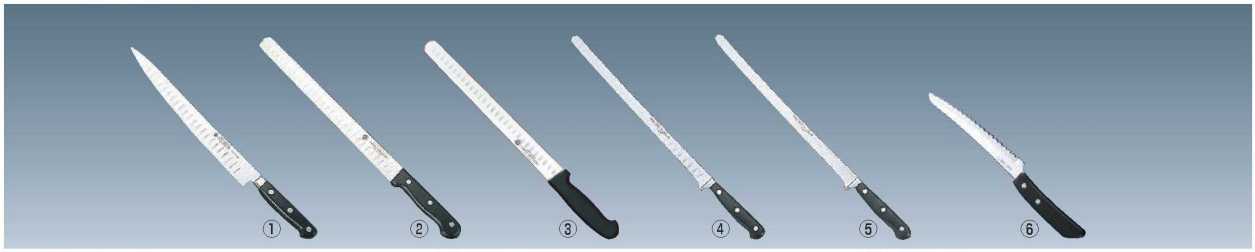
サーモンスライサー



①グランドシェフ サーモンスライサー 両 刃1

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	6-0299-0101	360	140	2.2	8120900	¥32,000
27cm	6-0299-0102	385	150	1.7	6690700	¥38,800
30cm	6-0299-0103	425	180	2.1	6690800	¥45,300

②グランドシェフ サーモンナイフ 片 刃1

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
30cm	6-0299-0201	440	156	2.0	7913000	¥19,600

③グランドシェフ PC柄サーモンナイフ 両 刃1 特

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
30cm	6-0299-0301	435	160	2.0	8121000	¥19,600

刃部:モリブデン鋼　柄:ナイロン66

④ヴォストフ サーモンスライサー 4543 片 刃1 ドイツ

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
32cm	6-0299-0401	440	123	1.4	2737800	¥52,000

⑤ヴォストフ サーモンスライサー 4542 片 刃1 ドイツ

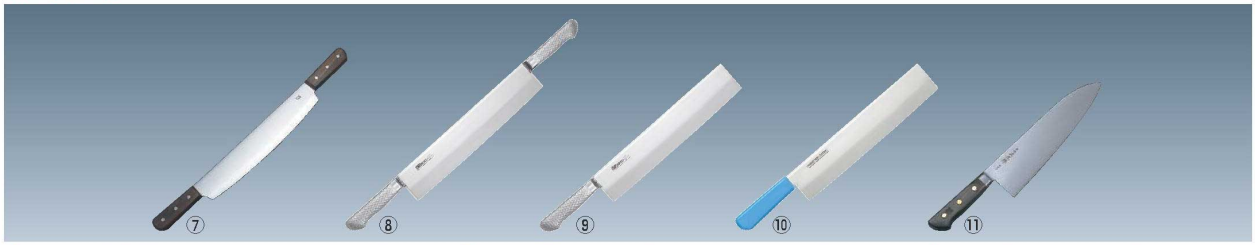
刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
32cm	6-0299-0501	440	126	2.8	2737900	¥24,500

⑥サーモンナイフ AC-060 両 刃1

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	6-0299-0601	305	82	1.4	3182200	¥2,000

刃部:ステンレス、ハンドル:強化木

冷凍庖丁



⑦両手 冷凍庖丁 Vイーグル 両 刃1

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
100-240R	24cm	6-0299-0701	450	333	2.2	7897800	¥21,000
100-300R	30cm	6-0299-0702	520	486	2.5	0606900	¥39,500
100-360R	36cm	6-0299-0703	595	610	2.5	7897900	¥50,000

材質:刃部／ステンレス割込鋼
(240Rはモリブデンステンレス鋼)
●冷凍食品や、ブロック肉など庖丁で切りにくい食材を楽にカットできます。

⑧ブライトM11 冷凍切(両手) 両 刃1

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M1126 35cm	6-0299-0801	625	645	3.0	7921700	¥32,000

材質:刃部／モリブデンバナジウム鋼
ハンドル／18-8ステンレス鋼

⑨ブライトM11 冷凍切 両 刃2

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M1125 35cm	6-0299-0901	485	530	3.0	7921500	¥30,000

材質:刃部／モリブデンバナジウム鋼
ハンドル／18-8ステンレス鋼

⑩マスターコック 冷凍切 両 刃2 特

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
MCFK350M 35cm	6-0299-1001	485	520	3.0	7383900	¥20,300

材質:刃部／モリブデンバナジウム鋼
ハンドル／エラストマー樹脂

⑪正広 冷凍庖丁 ツバ付 両 刃1

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
27cm	6-0299-1101	408	419	3.0	0605600	¥37,000
30cm	6-0299-1102	438	518	3.0	0605700	¥42,000

材質:刃部／日本鋼



⑫骨切ノコ 弓型

刃渡	ページコード	全長	g	商品コード	価格
45cm	6-0299-1201	590	1,030	3515100	¥61,000
替刃	6-0299-1202			3515200	¥6,300

生ハムナイフシリーズ





⑬正広作 生ハム トリミングナイフ 片 刃3

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	6-0299-1301	235	70	1.8	1248680	¥11,500

⑭正広作 生ハム スライサー 片 刃3

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
23.5cm	6-0299-1401	370	125	2.0	1248690	¥26,000

材質:MBS-26(ステンレス)
●刃先が波刃になっているため、刃が入りやすく、プロの方はもちろん、熟練者でない方でも簡単に切り分けることができます。
●切れ味の持続性に優れた、オリジナルのステンレス鋼材(MBS-26)を使用しています。
●柄材は、耐久性に優れたアセタールコポリマー樹脂を使用しています。

両…両刃　片…片刃　庖丁は全て右仕様です。