料理道具
001〜009
001 鍋・フライパン
002 ホテルパン・バット
003 給食道具・食缶
004 番重・コンテナ類
005 キッチンポット・保存容器
006 ボール・ザル・漬物・米びつ
007 包丁・砥石・まな板
008 麺類・パスタマシン・中華用品
009 揚げ物用品

堺孝行刃物

高品質の国産ステンレス鋼を正確な温度で熱処理することにより切れ味の鋭い包丁に仕上げました。
POM 樹脂を採用したハンドルは長時間の作業をしても疲れにくい包丁です。



堺孝行 イノックス

材質:刀身/クローム・モリブデン(8A鋼)
柄/POM

❶牛刀 [CHDF-11] B

刃渡		
180mm(11011)	18-0133-0101	¥16,000
210mm(11012)	18-0133-0102	¥18,600
240mm(11013)	18-0133-0103	¥20,300
270mm(11014)	18-0133-0104	¥22,900
300mm(11015)	18-0133-0105	¥26,000

❷筋引 [CHDF-13] B

刃渡		
240mm(11023)	18-0133-0201	¥20,300
270mm(11024)	18-0133-0202	¥22,900

❸ペティナイフ [CHDF-12] B

刃渡		
120mm(11002)	18-0133-0301	¥11,700
150mm(11004)	18-0133-0302	¥12,100
180mm(11005)	18-0133-0303	¥15,000

❹洋出刃 [CHDF-14] B

刃渡		
210mm(11032)	18-0133-0401	¥22,400
240mm(11033)	18-0133-0402	¥26,700

❺和風出刃 [CHDF-15] B

刃渡		
165mm(11101)	18-0133-0501	¥22,900

❻サバキ東型 [CHDF-16] B

刃渡		
150mm(11041)	18-0133-0601	¥17,900

❼サバキ西型 [CHDF-17] B

刃渡		
150mm(11051)	18-0133-0701	¥17,900

❽巾広菜切 [CHDF-18] B

刃渡		
180mm(11111)	18-0133-0801	¥16,300

堺孝行刃物





錆に強く不純物が極めて少ないスウェーデンウッデホルム特殊鋼を直輸入して日本人向きに加工したシェフ用の高級包丁です。

堺孝行 グランドシェフ

材質:刀身/スウェーデンウッデホルム特殊鋼
柄/POM

❾牛刀 [CHDA-01] B

刃渡	g		
180mm(10011)	160	18-0133-0901	¥21,100
210mm(10012)	180	18-0133-0902	¥22,400
240mm(10013)	220	18-0133-0903	¥26,100
270mm(10014)	260	18-0133-0904	¥31,900
300mm(10015)	280	18-0133-0905	¥37,300
330mm(10016)	320	18-0133-0906	¥45,900

❿スライサー [CHDA-03] B

刃渡	g		
210mm(10022)	120	18-0133-1001	¥22,400
240mm(10023)	140	18-0133-1002	¥26,100
270mm(10024)	150	18-0133-1003	¥32,000
300mm(10025)	200	18-0133-1004	¥37,300

⓫ナロースライサー(薄口) [CHDA-04] B

刃渡	g		
240mm(10083)	122	18-0133-1101	¥30,700
270mm(10084)	131	18-0133-1102	¥36,700

⓬洋出刃 [CHDA-05] B

刃渡	g		
210mm(10032)	280	18-0133-1201	¥31,500
240mm(10033)	340	18-0133-1202	¥37,300
270mm(10034)	380	18-0133-1203	¥46,600
300mm(10035)	440	18-0133-1204	¥50,400

⓭ペティナイフ [CHDA-06] B

刃渡	g		
90mm(10001)	60	18-0133-1301	¥13,400
120mm(10002)	70	18-0133-1302	¥14,300
150mm(10004)	80	18-0133-1303	¥15,500

⓮サバキ東型 [CHDA-07] B

刃渡	g		
150mm(10041)	200	18-0133-1401	¥22,800

⓯サバキ西型 [CHDA-08] B

刃渡	g		
150mm(10051)	190	18-0133-1501	¥23,800

⓰三徳 [CHDA-09] B

刃渡	g		
180mm(10050)	180	18-0133-1601	¥23,300

日本鋼(ハガネ)を使用。最もポピュラーな包丁です。

堺孝行 日本鋼(ツバ付)

材質:刀身/ハガネ(SK鋼)
柄/POM

⓱牛刀 [CHDB-01] B

刃渡	g		
180mm(15011)	160	18-0133-1701	¥11,800
210mm(15012)	180	18-0133-1702	¥13,000
240mm(15013)	240	18-0133-1703	¥13,800
270mm(15014)	280	18-0133-1704	¥16,000
300mm(15015)	310	18-0133-1705	¥19,200
330mm(15016)	320	18-0133-1706	¥22,200
360mm(15017)	340	18-0133-1707	¥25,200

⓲筋引 [CHDB-02] B

刃渡	g		
210mm(15022)	160	18-0133-1801	¥12,800
240mm(15023)	180	18-0133-1802	¥13,000
270mm(15024)	190	18-0133-1803	¥16,000
300mm(15025)	220	18-0133-1804	¥19,200

⓳洋出刃 [CHDB-03] B

刃渡	g		
180mm(15031)	260	18-0133-1901	¥17,900
210mm(15032)	320	18-0133-1902	¥19,300
240mm(15033)	380	18-0133-1903	¥20,900
270mm(15034)	460	18-0133-1904	¥23,300
300mm(15035)	500	18-0133-1905	¥25,300

⓴ペティナイフ [CHDB-04] B

刃渡	g		
120mm(15002)	80	18-0133-2001	¥ 8,300
135mm(15003)	90	18-0133-2002	¥ 8,700
150mm(15004)	100	18-0133-2003	¥ 9,200
180mm(15005)	110	18-0133-2004	¥11,500

㉑サバキ東型 [CHDB-05] B

刃渡	g		
150mm(15041)	160	18-0133-2101	¥12,800
180mm(15042)	200	18-0133-2102	¥13,900

㉒サバキ西型 [CHDB-06] B

刃渡	g		
150mm(15051)	160	18-0133-2201	¥12,800

㉓ガラサキ [CHDB-07] B

刃渡	g		
180mm(15061)	360	18-0133-2301	¥18,600

※上記の価格には消費税は含まれておりません。