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

堺菊守

材質:刀身/SKKバナジウム鋼
柄/黒合板



堺菊守 ステンレス包丁

❶三徳型 [CHAZ-01]

刃渡	g		
165mm	100	18-0145-0101	¥6,000

❷ペティ [CHAZ-04]

刃渡	g		
120mm	30	18-0145-0201	¥2,700
135mm	35	18-0145-0202	¥3,200

関藤平

刃の芯材には高硬度と靭性、耐食性に優れた
コバルト合金を使用しています。

材質:刀身/コバルト合金(芯材)ダマスカス鋼
柄/グラスファイバー入りエポキシ樹脂





関藤平 黒耀 ダマスカス

まるで芸術品のように美しい
69層のダマスカス模様

❸三徳 [CHOB-18] G

刃渡		
165mm	18-0145-0301	¥15,000

❹ペティ [CHOB-19] G

刃渡		
120mm	18-0145-0401	¥10,000

発売以来 1200 万本突破のロングセラーシリーズ。
全貫通構造で丈夫な上に適度な重量感が心地よいバランスの良いハンドル。
抜群の切れ味、錆びにくさを誇るブレード。高品質でオーソドックスなスタイルが特徴のシリーズです。

材質:刀身/特殊ステンレス刃物鋼
柄/POM樹脂



ヘンケルス ロストフライ

❺ペティナイフ [CHID-01] G 洗

刃渡	g		
10070-830 130mm	68	18-0145-0501	¥2,200

❻洋包丁 [CHID-02] G 洗

刃渡	g		
10054-880 180mm	145	18-0145-0601	¥3,500

❼小包丁 [CHID-03] G 洗

刃渡	g		
10055-850 150mm	101	18-0145-0701	¥2,800

❽三徳包丁 [CHID-04] G 洗

刃渡	g		
10055-161 165mm	147	18-0145-0801	¥3,000
10055-880 180mm	156	18-0145-0802	¥3,500

❾パンナイフ [CHID-06] G 洗

刃渡	g		
10022-820 200mm	154	18-0145-0901	¥3,500

正広 MASAHIRO

発売以来約 50 年を誇る
超ロングセラーのシリーズ最新版。



材質:刀身/ステンレス鋼(MBS-26)
柄/積層強化木(抗菌剤入)

正広作 ステンレス包丁 MS-400

❿三徳型 [CHBE-01] B

刃渡		
165mm(11041)	18-0145-1001	¥7,500

⓫薄刃型 [CHBE-02] B

刃渡		
160mm(11044)	18-0145-1101	¥7,500

正広 MASAHIRO

切れ味本位のハガネを特殊鍛造で割込加工。
ハガネの切れ味はそのままにステンレスの
利便性を兼ね備えた包丁です。



材質:刀身/ステンレス(SUS410L)、白2
柄/積層強化木(抗菌剤入)

正広作 割込包丁 MC-80

⓬三徳型 [CHBC-01] B

刃渡		
165mm(10301)	18-0145-1201	¥7,400

⓭薄刃型 [CHBC-02] B

刃渡		
160mm(10302)	18-0145-1301	¥7,400

※上記の価格には消費税は含まれておりません。