

●お手数ですが、ご注文の際には(商品コード)内の7けたの数字をご記入下さい。

LESTAIN
® TRADE MARK

グレステン

440Aを基本ベースとしたグレステン鋼は、何段階にもわたる特殊熱処理を行っています。耐蝕性、耐摩耗性、耐熱・耐寒性、靱性、硬度の安定性、切れ味に持続性など、品質を徹底追求して高度な機能を実現。従来の庖丁をあらゆる面でトータルに革新したプロの信頼にこたえる世界の銘品です。グレステンは一本一専門の技術者が仕上げた本刃付けになっています。



- ⑥ プロティナイフ 両
016TK 16cm (5850600)
018TK 18cm (5850500)
021TK 21cm (5850400)
025TK 25cm (5850300)
- ⑦ プロティスナイフ 両
021TSK 21cm (5850800)
025TSK 25cm (5850700)
- ⑧ ベティナイフ ホームベティ型
Tタイプ 両
814TU 14cm (5850900)

＜Tタイプの特長＞ 切断時に側面にかかる密着抵抗を最小にしています。庖丁側面に密着しにくいので作業性が良く、切れ味がよく、しかも刃研ぎの面積が小さいため、非常に研ぎやすい設計です。

グレステンTタイプ

- ① 牛刀 両
721TK 21cm (0591100)
724TK 24cm (0591200)
727TK 27cm (0591300)
730TK 30cm (0591400)
733TK 33cm (0591500)
736TK 36cm (0591600)
- ② 筋引 両
724TSK 24cm (0591700)
727TSK 27cm (0591800)
730TSK 30cm (0591900)
733TSK 33cm (0592000)
736TSK 36cm (0592100)
- ③ ベティナイフ 両
012TK 12cm (0592200)
014TK 14cm (0592300)
④ ガラスキ 片
420TK 20cm (0592400)
⑤ 骨透 両
415TK 15cm (0592500)



- ツパ付きナイフ 家庭用 両
⑨ 814TUK 14cm (5851200)
⑩ 817TK 17cm (5851100)
⑪ 819TK 19cm (5851000)



- ⑫ サーモンライザー 両
331TAKL 31cm (8472900)
336TAKL 36cm (0593800)
- ⑬ サーモンライザー 両
331GUAL 31cm (0593900)
- ⑭ シャープナー グレステン用
28cm (0594000)



- ⑮ カービングナイフ 両
533TK 33cm (8473400)
- ⑯ カービングフォーク
FK123 30cm (8473500)



- ⑰ カービングナイフ 両
522TK 22cm (0594100)
- ⑱ カービングフォーク
FK125 30cm (0594200)



- ⑲ 牛刀 821TM 21cm 共柄 (3679700) 両
- ⑳ 牛刀 819TM 19cm 共柄 (3679800)
- ㉑ 牛刀(細身) 818TM 19cm 共柄 (3679900)
- ㉒ 三徳(細身) 816TM 17cm 共柄 (3680100)
- ㉓ 018TM 18cm 共柄 (3680600) 両
- ㉔ 021TM 21cm 共柄 (3680500)
- ㉕ 025TM 25cm 共柄 (3680400)
- ㉖ 814TUM 14cm 共柄 (3680200) 両
- ㉗ 817TM 17cm 共柄 (3680000)

両…両刃 両…片刃 庖丁は全て右仕様となります。左仕様は別途見積り致します。

ストッカー・裏返し・
スリッパ通し類

オーブンウェア・
デリカプレート類

蒸し器・セロ類

和食・寿司・
おにぎり・抜類

庖丁・砥石・
磨き石類

給食道具・
ストレーナー類

バスボックス・
コンテナ類

薬味入・
シールウェア容器

ポイル・ザル・
水ます

はかり・タイマー・
温度計