

●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。

※16～26の庖丁の表示サイズは全て刃渡寸法となっております。

東京 杉本 **SUGIMOTO**



中華庖丁 杉本作

	刃渡	柄の長さ	重量	
① #1	220×幅 95mm	110mm	380g	(0603400)
② #2	220×幅 95mm	110mm	480g	(0603500)
③ #3	220×幅 95mm	105mm	650g	(0603600)
④ #6	220×幅 110mm	105mm	450g	(0603700)
⑤ #7	220×幅 110mm	105mm	650g	(0603800)
⑥ #11	240×幅 110mm	110mm	600g	(0603900)
⑦ #22	195×幅 110mm	105mm	930g	(0604000)

※薄刃 #1・#6 (やわらかいものを切る・肉・野菜用)
中厚刃 #2・#7・#11 (肉・野菜・鳥・魚など他万能用)
厚刃 #3・#22 (骨切り・骨付の肉・魚用)



中華庖丁 DPコバルト合金

	刃渡	重量	
⑬ F-920	220mm	510g	(1533100)
⑭ F-921	225mm 薄口	465g	(1533200)
⑮ F-922	225mm 厚口	560g	(1533300)

※DPコバルト合金鋼削込を採用した中華庖丁

永年にわたり独自の技術を結集し、特に一丁一丁に作り上げた中華庖丁の最高峰「オーダーメイドスペシャルOMS」は、本来の優れた切れ味と耐久性を一層、発揮する逸品です。



⑧ OMS-6 (4583500)

刃渡: 220×幅 110mm 柄の長さ: 105mm

重量: 440g

薄刃 主に骨などを除く前菜用

⑨ OMS-7 (4583600)

刃渡: 220×幅 110mm 柄の長さ: 110mm

重量: 560g

厚刃 万能用



⑬ クレーパーナイフ 4680 DZ

	刃渡	重量	
16cm	500g	(3193500)	
18cm	600g	(3193600)	
20cm	700g	(3193700)	

グレステン

●グレステン鋼(ステンレス鋼)の特徴

高い硬度=切れ味の良さ 耐摩耗性=切れ味の持続性
靱性=強度 耐蝕性=サビに強い
だから強い味方になります。



中華庖丁 グレステン

⑩ 622-20W (4583700)

刃渡220×幅 114mm 柄の長さ 105mm 490g

⑪ 622-25W (4583800)

刃渡220×幅 114mm 柄の長さ 105mm 560g

⑫ 622-30W (4583900)

刃渡220×幅 114mm 柄の長さ 105mm 630g



⑬ チョッパーナイフ 正広

大 18cm 750g (5880400)

中 15cm 650g (5880500)

小 12cm 480g (5880600)

※モリブデン鋼

⑭ クレーパーチョッパー

4682 グランプリ

ドライザック

16cm 770g (4576400)

⑮ チョッパーナイフ

ツバ付最上品(A)

洋庖丁 杉本

18.5cm 720g (4583400)

※日本鋼

⑯ クレーパーナイフ

18cm 710g (0604300)

※日本鋼



⑳ ハンドソー

45cm (7908000)

50cm (7908100)

55cm (7908200)

材質: 刃/ステンレス

㉑ 骨切ノコ 弓型

刃長: 450mm 全長: 590mm

替刃 (3515100)

替刃 (3515200)

㉒ 骨切ノコ 弓型

4711 ドライザック

(8708400)

全長: 435mm ステンレス刃

㉓ 骨切ノコ 弓型

4710 ドライザック

(8708500)

全長: 670mm ステンレス刃



銅付ナタ

㉔ 地型 (8006300)

18cm 全長: 360mm

㉕ 東型 (8006400)

13.5cm 全長: 360mm

材質: 柄/桜の木

※銅付きで切れ味が良く、豚骨などを砕くのに大変便利です。



㉖ 石刃ハンマー (柄付)

SH-09PX #35×95×全長300mm 1,000g (8497000)

SH-13PX #39×107×全長300mm 1,300g (8497100)

材質: 頭部/構造用炭素鋼

㉗ 片手ハンマー (柄付)

HK-02 #22×70×全長270mm 100g (8496700)

HK-10 #31×104×全長320mm 450g (8496800)

HK-30 #45×145×全長450mm 1,300g (8496900)

材質: 頭部/構造用炭素鋼

※豚骨を砕く際に使用します。

ストッカー・裏漉し・スリッパ

オーブンウェア・デリカプレート類

蒸し器・セロ口類

和食・寿司・おにぎり・抜型類

庖丁・砥石・庖丁差し類

給食道具・ストレーナー類

バスボックス・コンテナー類

菜味入・シールウェア容器

ボール・ザル・水ます

はかり・タイマー・温度計