

●お手数ですが、ご注文の際には7桁の商品コードをご記入下さい。

東京 **杉本** **SUGIMOTO**



中華庖丁 杉本作

	刃渡	幅	柄の長さ	重量	商品コード
① #1	220×	95	110	380g	0603400
② #2	220×	95	110	480g	0603500
③ #3	220×	95	105	650g	0603600
④ #6	220×	110	105	450g	0603700
⑤ #7	220×	110	105	650g	0603800
⑥ #11	240×	110	110	600g	0603900
⑦ #22	195×	110	105	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)
 ※①～⑦材質: 白紙2号 (高炭素鋼割込鍛造品)



中華庖丁 DPコバルト合金

	刃渡	幅	柄の長さ	重量	商品コード
⑬ F-920	220×	90	110	510g	1533100
⑭ F-921	225×	110	105	薄口 465g	1533200
⑮ F-922	225×	110	105	厚口 560g	1533300

※DPコバルト合金鋼割込を採用した中華庖丁



中華庖丁 TOJIRO・PRO

	刃渡	幅	柄の長さ	重量	商品コード
⑳ F-630	220×	90	100	440g	8395300
㉑ F-631	225×	105	100	520g	8395400
㉒ F-632 (厚口)	225×	105	100	615g	8395500

●スウェーデン鋼をベースに、モリブデン、バナジウム、クロムを添加して耐摩耗性に優れております。
 ●18-8ステンレスハンドルを使用しているので、洗いやすく衛生的です。

永年にわたり独自の技術を集結し、特に一丁一丁丹念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110 柄の長さ: 105
 重量: 440g

薄刃 主に骨などを除く前菜用

⑨ OMS-7 4583600

刃渡: 220×幅110 柄の長さ: 110
 重量: 560g

厚刃 万能用



中華庖丁 (日本鋼) 兼松作

	刃渡	幅	柄の長さ	重量	商品コード
⑯ 薄口	215×	95	110	390g	0604100
⑰ 厚口	215×	95	110	700g	0604200



㉔ 中華庖丁 ツパ付 イノックス 堺孝行

	刃渡	幅	柄の長さ	重量	商品コード
20043	195×	85	96	320g	7984900
20044	210×	95	97	480g	7985000
20045	225×	110	97	520g	7985100

材質: モリブデン鋼

㉕ 中華庖丁 イノックス 堺孝行

	刃渡	幅	柄の長さ	重量	商品コード
20040	195×	85	96	290g	7945000
20041	210×	95	97	450g	7945100
20042	225×	110	97	510g	7945200

材質: モリブデン鋼

㉖ 中華庖丁 最高級V金10

	刃渡	幅	柄の長さ	重量	商品コード
#6	220×	115	115	約570g	5430300
#7	220×	115	110	約800g	5430400

●V金10ステンレスコバルト入り
 ●手造り品

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

	刃渡	幅	柄の長さ	重量	商品コード
⑩ 622-20W	220×	114	105	490g	4583700
⑪ 622-25W	220×	114	105	560g	4583800
⑫ 622-30W	220×	114	105	630g	4583900



中華庖丁 堺菊守

⑱ モリブデン鋼 SKK

刃渡220×幅110 柄の長さ105 重量520g 6850800

⑲ 安来鋼 #1 SKK

重量	商品コード	重量	商品コード
----	-------	----	-------

薄口 460g 6850900 厚口 700g 6851100

中厚 600g 6851000

刃渡220×幅110 柄の長さ105

⑳ 安来鋼 #2 SKK

重量	商品コード	重量	商品コード
----	-------	----	-------

薄口 460g 6851200 厚口 570g 6851400

中厚 520g 6851300

刃渡220×幅95 柄の長さ110



ストック・裏返し類

オープンウエア・デリカフレート類

蒸し器・セイロ類

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

薬味入・シールウエ容器

ボール・水ます・ザル

はかり・タイマー・温湿度計