

Catalogue No.

20367-418

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

庖丁・砥石・庖丁差し類

厨房用品

418

RESTAIN **グレステン**



＜Wタイプの特長＞ 最高の材質を使用し、スライス用庖丁として特に優れた性能を持ち、切れ味・持続性・強度などの品質を徹底追求した高度な機能を実現

グレステンWタイプ

①牛刀 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
721WK 21cm	338	250	2.0	0592600	¥20,000
724WK 24cm	370	270	2.2	0592700	¥25,000
727WK 27cm	415	320	2.5	0592800	¥30,000
730WK 30cm	445	345	2.5	0592900	¥37,000

②洋出刃 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
216WK 16cm	283	265	2.5	0593000	¥17,000
220WK 20cm	328	330	3.0	0593100	¥29,000
224WK 24cm	381	430	3.0	0593200	¥36,000

③筋引 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
724WSK 24cm	367	240	2.0	8472400	¥23,000
727WSK 27cm	395	250	2.0	8472500	¥28,000
730WSK 30cm	442	280	2.0	8472600	¥34,000
733WSK 33cm	470	290	2.0	8472700	¥42,000
736WSK 36cm	500	310	2.0	8472800	¥50,000

④プロティナイフ 両

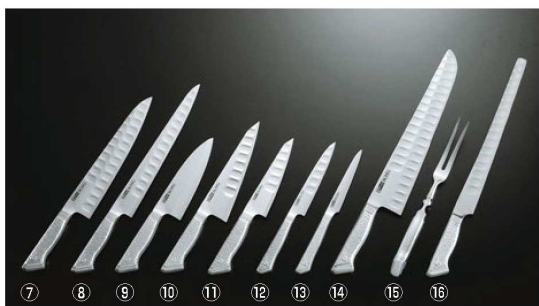
刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
025WK 25cm	373	170	2.0	0593300	¥22,500

⑤ペティーナイフ 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
012WK 12cm	248	85	1.5	0593400	¥10,300
014WK 14cm	270	90	1.5	0593500	¥11,000

⑥ペティーナイフ 細身 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
010WSK 10cm	230	80	1.5	0593600	¥9,800
012WSK 12cm	245	80	1.5	0593700	¥9,800



＜Mタイプの特長＞ 衛生的で耐久性の高いステンレスハンドルです。手入れが簡単でサビにくく、においもつきません。バランスは従来のグレステンを継承にしています。

グレステンMタイプ

⑦牛刀 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
721TM 21cm	338	225	2.0	3781300	¥20,000
724TM 24cm	371	245	2.2	3781400	¥25,000
727TM 27cm	415	310	2.5	3781500	¥30,000
730TM 30cm	445	330	2.5	3781600	¥37,000
733TM 33cm	475	360	2.5	3781700	¥45,000

⑧筋引 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
724TSM 24cm	367	216	2.0	3781800	¥23,000
727TSM 27cm	395	230	2.0	3781900	¥28,000
730TSM 30cm	443	280	2.0	3782000	¥34,000
733TSM 33cm	470	290	2.0	3782100	¥42,000
736TSM 36cm	500	300	2.0	3782200	¥50,000

⑨洋出刃 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
216WM 16cm	283	290	2.5	3782300	¥17,000
220WM 20cm	330	305	3.0	3782400	¥29,000

⑩ガラスキ 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
420TM 20cm	312	260	3.0	3782500	¥23,000

⑪骨スキ 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
415TM 15cm	278	205	2.5	3782600	¥16,500

⑫ペティーナイフ 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
012TM 12cm	248	66	1.5	3782700	¥10,300
014TM 14cm	266	75	1.5	3782800	¥11,000

⑬ペティーナイフ 細 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
010WSM 10cm	230	65	1.5	3782900	¥9,800
012WSM 12cm	242	74	1.5	3783000	¥9,800

⑭カービングナイフ 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
533TM 33cm	473	355	2.5	3783300	¥53,000

⑮カービングフォーク

全長	商品コード	価格
FM125 29.5cm	295 240	3783400
		¥16,000

⑯サーモンスライサー 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
331TAML 31cm	444	220	2.0	3783100	¥28,000
336TAML 36cm	490	265	2.0	3783200	¥34,000



グレステンMタイプ

⑰牛刀 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
819TMM 19cm	311	174	2.0	3679800	¥15,000
821TMM 21cm	333	187	2.0	3679900	¥17,500

⑱牛刀 細身 818TMM 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
19cm	311	169	1.5	3679900	¥14,000

⑲プロティナイフ 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
018TMM 18cm	305	149	2.0	3680600	¥14,500
021TMM 21cm	333	155	2.0	3680500	¥17,000
025TMM 25cm	375	172	2.0	3680400	¥22,500

⑳三徳庖丁 細身 816TMM 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
17cm	287	163	1.5	3680100	¥13,000

㉑ホームペティ 814TUMM 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
14cm	265	139	1.5	3680200	¥11,000

㉒三徳庖丁 817TMM 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
17cm	292	171	2.0	3680000	¥14,000



小出刃 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
23212WK 11cm	235	168	2.5	7919800	¥11,000
24212WMM 11cm 共柄	235	171	2.7	3680300	¥11,000

両…両刀 両…片刀 庖丁は全て右仕様となります。左仕様をご希望の際は別途お問い合わせください。

●このカタログに掲載されている価格は、平成27年4月1日現在のもので、税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。

17 レッド・トング・ホイップバー

18 調理小物

19 調理機械

20 炊飯器・ジャー

21 電磁調理器・釜めし・コンロ類

22 ビザ・レンジ・オvens・バスター

15 庖丁・砥石・庖丁差し類

16 マナ板類