

Catalogue No.

20367-421

421

厨房用品

庖丁・砥石・庖丁差し類

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。



堺寛光 プレミアムマスターⅡ(銀紙三号)

高級刃物の安来鋼 銀紙三号(銀三鋼)を使用しています。
銀三鋼はサビに強く、材質の硬度も高い為、切れ味が持続します。
洋包丁のワンランク上のシリーズになります。



①ベティーナイフ 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	235	80	1.8	5923300	¥10,800
15cm	265	95	1.8	5923400	¥11,700

②牛刀 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	300	145	2.0	5923500	¥15,200
21cm	330	165	2.0	5923600	¥16,300
24cm	370	230	2.2	5923700	¥20,200
27cm	405	250	2.2	5923800	¥22,600
30cm	435	280	2.2	5923900	¥25,500

③筋引 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	370	165	2.2	5924000	¥20,300
27cm	390	180	2.2	5924100	¥22,800

④洋出刃 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	345	310	3.5	5924200	¥28,400
24cm	375	360	3.5	5924300	¥33,600
27cm	405	410	3.8	5924400	¥37,600

⑤三徳 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	300	160	1.9	5924500	¥16,300

⑥骨スキ角 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	270	165	2.3	5924600	¥17,200

⑦骨スキ丸 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	265	165	2.4	5924700	¥17,200



堺寛光 INOX

サビに強いモリブデン鋼
出荷時に全て「手研ぎ本刃付」(機械ではなく職人の手で一本一本仕上げています)をしており、
ご使用時に手入れをしなくてもすぐにご使用いただけます。



⑧ベティーナイフ 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	234	84	1.2	5801800	¥7,700
15cm	264	89	1.4	5801900	¥8,200

⑨牛刀 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	304	154	1.4	5802000	¥11,500
21cm	333	175	1.4	5802100	¥13,400
24cm	369	233	1.9	5802200	¥16,200
27cm	405	259	2.0	5802300	¥19,300
30cm	438	315	2.0	5802400	¥23,300

⑩筋引 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	369	185	2.2	5802500	¥16,200
27cm	390	195	2.2	5802600	¥19,300

⑪洋出刃 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	344	333	3.2	5802700	¥19,400
24cm	373	371	3.5	5802800	¥22,000

⑫三徳 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	299	162	1.4	5802900	¥12,700

⑬骨スキ角型 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	270	169	2.2	5803000	¥12,700

⑭骨スキ丸型 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	267	148	2.0	5803100	¥12,700



堺寛光 (日本鋼)

切れ味抜群の日本鋼を使用
出荷時に全て「手研ぎ本刃付」(機械ではなく職人の手で一本一本仕上げています)
をしており、ご使用時に手入れをしなくてもすぐにご使用いただけます。



⑮ベティーナイフ 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	232	69	1.1	5800400	¥6,400
15cm	263	74	1.1	5800500	¥6,700

⑯牛刀 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	304	135	1.2	5800600	¥8,900
21cm	330	147	1.2	5800700	¥9,700
24cm	370	205	1.5	5800800	¥11,800
27cm	400	248	1.8	5800900	¥13,700
30cm	430	277	2.0	5801000	¥15,600

⑰筋引 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	370	158	1.5	5801100	¥11,800
27cm	394	199	1.8	5801200	¥13,700

⑱洋出刃 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	344	324	3.4	5801300	¥15,800
24cm	374	363	3.4	5801400	¥17,700

⑲三徳 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	300	140	1.8	5801500	¥9,700

⑳骨スキ 角型 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	273	162	2.0	5801600	¥9,700

㉑骨スキ 丸型 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	265	151	2.0	5801700	¥9,700

両…両刃 両…片刃 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。

09 ボール・ザル・水ます

10 はかり・タイマー・温度度計

11 ストッカー・裏漉し・スリプ漉し類

12 オープンウェア・デリカプレート類

13 蒸し器・セイロ類

14 和食料理道具・抜型類

15 庖丁・砥石・庖丁差し類

08 薬味入・シールウェア容器