

Catalogue No.

20367-422

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

422

杉本合金鋼ステンレス洋庖丁

G・M製品は、従来の炭素鋼の製品に、クローム、モリブデンを含有した製品で、錆にくく、切れ味も炭素鋼の製品に近い切れ味を示します。プロ用のステンレス製品として杉本が自信をもってお薦めする庖丁です。



①牛刀 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
CM 2118	18cm	300	160	2.3	7922600 ¥13,797
CM 2121	21cm	335	185	2.4	7922700 ¥15,093
CM 2124	24cm	375	225	2.4	7922800 ¥22,408
CM 2127	27cm	420	335	2.9	7922900 ¥31,760
CM 2130	30cm	460	370	2.9	7923000 ¥36,575
CM 2133	33cm	495	440	3.3	7923100 ¥45,371
CM 2136	36cm	525	445	3.3	7923200 ¥57,963

②ペティーナイフ 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
CM 2012	12cm	230	80	2.0	7922400 ¥10,926
CM 2015	15cm	260	85	2.0	7922500 ¥12,223

③骨スキ 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
CM 2215	15cm	270	175	2.9	7923300 ¥15,649

④ガラスキ 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
CM 2318	18cm	305	248	3.9	7923400 ¥28,982

⑤筋引 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
CM 2524	24cm	380	195	2.4	7923700 ¥22,408
CM 2527	27cm	410	230	2.4	7923800 ¥28,889

⑥洋出刃 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
CM 2421	21cm	350	445	4.9	7923500 ¥37,871
CM 2424	24cm	385	475	4.9	7923600 ¥42,686

⑦和洋刃 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
CM 2117N	17cm	300	160	2.2	8708800 ¥13,797

⑧ハムスライス 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
CM 2630	30cm	440	215	2.6	7923900 ¥35,371

杉本 ツバ付最上品(A)洋庖丁(日本鋼)



⑨牛刀 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
18 _{cm}	300	145	2.3	4581800	¥12,223
21 _{cm}	335	165	2.4	4581900	¥13,334
24 _{cm}	375	210	2.4	4582000	¥17,500
27 _{cm}	420	325	2.9	4582100	¥28,889
30 _{cm}	460	355	2.9	4582200	¥32,778
33 _{cm}	495	420	2.9	4582300	¥40,926
36 _{cm}	525	435	2.9	4582400	¥52,963

⑩筋引 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
24 _{cm}	380	190	2.4	4582500	¥17,500
27 _{cm}	410	195	2.4	4582600	¥23,982
30 _{cm}	440	210	2.4	8707900	¥31,297

⑪洋出刃 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
21 _{cm}	350	425	4.9	4582700	¥35,000
24 _{cm}	385	445	4.9	4582800	¥38,519

⑫ペティーナイフ 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	230	70	1.6	4582900	¥10,556
15cm	260	75	2.0	4583000	¥10,926
18cm	290	100	2.0	8708000	¥12,223

⑬骨スキ 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
14cm	270	175	2.9	4583100	¥13,797

⑭阪骨 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
14cm	265	185	2.9	4583200	¥16,297

⑮ガラスキ 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
17cm	305	245	3.9	4583300	¥25,278

⑯チョッパーナイフ 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
18.5	305	720	4.5	4583400	¥20,926

正 承 ここにプロの誇りがある、料理道を極めるプロに贈る。

正 承 ツバ付紫丹柄・最高級炭素鋼

不純物の少ない最高級炭素鋼を素材に、使い易さを全面に取り入れた調理師専用の決定版 研ぎ易く切れ味主体の庖丁です。



⑰ペティーナイフ 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	235	80	1.7	7928900	¥8,600
13.5cm	250	85	1.7	7929000	¥8,800
15cm	265	90	1.7	7929100	¥9,000

⑱牛刀 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
18 _{cm}	303	130	2.2	7929200	¥15,600
21 _{cm}	336	160	2.4	7929300	¥16,600
24 _{cm}	372	230	2.4	7929400	¥18,000
25.5 _{cm}	390	250	2.4	7929500	¥21,000
27 _{cm}	408	255	2.4	7929600	¥23,000
30 _{cm}	438	280	2.4	7929700	¥28,200
33 _{cm}	470	420	2.7	7929800	¥34,800

⑲牛刀 幅広 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
20cm	322	170	2.2	7930000	¥16,200

⑳文化庖丁 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	298	150	2.2	7930100	¥15,600

㉑洋出刃 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
21 _{cm}	330	340	4.7	7930300	¥25,600
24 _{cm}	379	380	4.8	7930500	¥33,200
27 _{cm}	410	470	4.8	7930700	¥38,600
30 _{cm}	438	530	4.9	7930800	¥41,800

㉒筋引 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
24 _{cm}	378	160	2.1	7930900	¥17,800
27 _{cm}	403	190	2.1	7931000	¥21,600
30 _{cm}	431	200	2.1	7931100	¥25,400

㉓骨スキ 片

格	刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
600	14.5cm	270	150	2.4	7931510	¥15,400

㉔阪骨 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	268	170	2.9	7932100	¥18,600

両…両刃 片…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日現在のものです。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 釜めし・コンロ類

22 ビザ・レンジ・オープン・バスター

15 庖丁・砥石・庖丁差し類

16 マナ板類