

Catalogue No.

20367-431

431

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。

TOJIRO・PROシリーズ (手研本刃付)

(コバルト合金鋼刃込)

18-8ステンレスハンドルを使用。洗いやすく、バクテリアの侵入、繁殖を防止し、非常に衛生的です。また、熱湯消毒(180℃)が可能で、切れ味・硬度・ハンドルにも全く影響ありません。職人による本格的な刃付けを施し、研ぎ直しが容易です。安全面でもにぎり易く、滑り止めを考慮したハンドルデザインにより、手に良くなります。

コバルト合金鋼をベースに、モリブデン、バナジウム、クロームを添加して耐摩耗性に優れ、プロ用に特に設計された庖丁です。

このページの全商品は



握りやすく、すべりにくい左右非対称ハンドルになっています。(⑦～⑩)



①ベティーナイフ 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
F-883 12 _{cm}	225	65	1.8	6569000	¥5,800
F-884 15 _{cm}	255	70	1.8	6569100	¥6,100

②牛刀 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
F-888 18 _{cm}	305	150	2.0	6569200	¥8,000
F-889 21 _{cm}	335	160	2.0	6569300	¥9,000
F-890 24 _{cm}	375	210	2.2	7235100	¥11,000
F-891 27 _{cm}	405	255	2.5	7235200	¥13,500
F-892 30 _{cm}	435	290	2.5	7235300	¥16,500
F-893 33 _{cm}	465	310	2.5	7235400	¥20,000

③筋引 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
F-886 24 _{cm}	360	150	2.2	7913400	¥11,000
F-887 27 _{cm}	395	200	2.5	7913500	¥13,500

④洋出刃 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
F-615 17 _{cm}	290	175	3.5	7913600	¥15,000
F-616 21 _{cm}	345	270	4.0	7913700	¥16,000
F-617 24 _{cm}	380	350	5.0	7913800	¥18,000

⑤骨スキ 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
F-885 15 _{cm}	275	145	3.2	7913300	¥8,300

⑥パンスライサー

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
F-629 21.5 _{cm}	340	135	2.0	7913900	¥9,000

⑦柳刃 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
F-621 21 _{cm}	340	140	2.5	7914000	¥13,500
F-622 24 _{cm}	380	190	3.0	7914100	¥15,500
F-623 27 _{cm}	410	210	3.0	7914200	¥17,500
F-624 30 _{cm}	440	250	3.5	7914300	¥21,000

⑧蛸刃 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
F-625 24 _{cm}	370	155	3.0	7914400	¥15,500
F-626 27 _{cm}	410	195	3.0	7914500	¥17,500
F-627 30 _{cm}	440	220	3.5	7914600	¥21,000

⑨出刃 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
F-635 15 _{cm}	280	225	4.0	8476100	¥13,500
F-636 16.5 _{cm}	295	250	4.0	8476200	¥14,500
F-637 18 _{cm}	320	310	5.0	8476300	¥20,000
F-638 21 _{cm}	350	360	5.0	8476400	¥24,500

⑩小出刃 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
F-633 10.5 _{cm}	215	130	3.2	8475900	¥7,500
F-634 12 _{cm}	230	140	3.2	8476000	¥8,300

⑪薄刃 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
F-894 16.5 _{cm}	295	160	2.0	6569400	¥8,000

⑫三徳 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
F-895 17 _{cm}	290	150	2.0	6569500	¥8,000

エコクリーン TOJIRO-PRO



業務用庖丁として基本性能に定評のあるTojiro・Proシリーズに、親水性をもつ無機系塗料焼付塗装による強力な防汚効果と、9Hという驚異の表面硬度を誇るゼロクリア®加工を施しました。また塗膜には無機系抗菌剤「ゼオミック」を配合。優れた抗菌・抗カビ効果で衛生的にご使用できます。もちろん、食品衛生法に基づく衛生検査にも合格しており安心してご使用いただけます。

⑬ベティーナイフ 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
FZ-883 12 _{cm}	225	65	1.8	6569010	¥6,300
FZ-884 15 _{cm}	255	70	1.8	6569110	¥6,600

⑭牛刀 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
FZ-888 18 _{cm}	305	150	1.8	6569210	¥8,600
FZ-889 21 _{cm}	335	160	1.8	6569310	¥9,500
FZ-890 24 _{cm}	375	210	2.0	7235110	¥11,600
FZ-891 27 _{cm}	405	255	2.0	7235210	¥14,200

⑮筋引 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
FZ-886 24 _{cm}	360	150	2.0	7913410	¥11,600

⑯薄刃 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
FZ-894 16.5 _{cm}	295	160	1.8	6569410	¥8,600

⑰三徳庖丁 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
FZ-895 17 _{cm}	290	150	1.8	6569510	¥8,600

両…両刃 片…片刃 庖丁は全て右仕様となります。

●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・温湿度計

11 ストッカー・裏漉し・スープ漉し類

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・シリルウェア容器