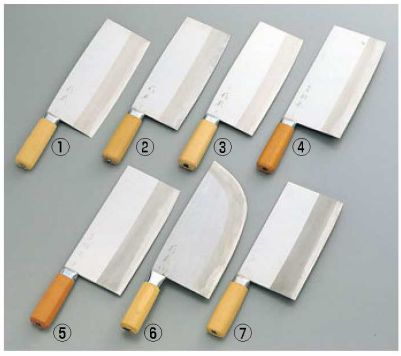
09 ボール・ザル・水まき
10 はかり・タイマー・温湿度計
11 ストッカー・裏漉し・スープ漉し類
12 オーブンウェア・デリカプレート類
13 蒸し器・セイロ類
14 和食料理道具・抜型類
15 庖丁・砥石・庖丁差し類
08 薬味入・シールウェア容器

東京 杉本 SUGIMOTO



永年にわたり独自の技術を結集し、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。

杉本作 中華庖丁 91

	刃渡	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
①# 1	22cm	95	325	380	2.9	110	0603400	¥29,908
②# 2	22cm	95	325	480	4.0	110	0603500	¥33,334
③# 3	22cm	95	325	600	4.5	105	0603600	¥37,963
④# 6	22cm	110	325	450	3.0	105	0603700	¥39,167
⑤# 7	22cm	110	325	550	3.6	105	0603800	¥43,426
⑥#11	22cm	110	348	600	4.5	110	0603900	¥47,130
⑦#22	19.5cm	110	308	930	6.7	105	0604000	¥47,130

材質:刃部／白紙2号(高炭素鋼割込鍛造品)
※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・魚など其他万能用)
厚　刃　#3(骨付の肉・魚用)
特厚刃　#22(骨切り)

⑧OMS-6 93

刃渡	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
22cm	110	325	440	3.8	105	4583500	¥58,982

※薄刃　主に骨などを除く前菜用

⑨OMS-7 93

刃渡	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
22cm	110	325	560	4.7	110	4583600	¥65,649

※厚刃　万能用

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　耐磨耗性＝切れ味の持続性
靭性＝強度　耐蝕性＝サビに強い
だから強い味方になります。

グレステン 中華庖丁 91

	刃渡	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
⑩622-20W	22cm	114	330	490	2.0	105	4583700	¥49,000
⑪622-25W	22cm	114	330	560	2.5	105	4583800	¥52,000
⑫622-30W	22cm	114	330	630	3.0	105	4583900	¥55,000

兼松作 中華庖丁（日本鋼）

	刃渡	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
⑬薄口	21.5cm	95	335	390	2.9	110	0604100	¥36,500
⑭厚口	21.5cm	110	345	700	4.5	110	0604200	¥41,000

堺菊守 中華庖丁

⑮モリブデン鋼 SKK 71

刃渡	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
22cm	110	335	520	3.0	105	6850800	¥14,100

⑯安来鋼 #1 SKK 73

	刃渡	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
薄口	22cm	110	337	460	2.3	105	6850900	¥28,500
中厚	22cm	110	337	600	3.2	105	6851000	¥29,900
厚口	22cm	110	337	700	4.3	105	6851100	¥34,100

⑰安来鋼 #2 SKK 73

	刃渡	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
薄口	22cm	95	340	460	2.5	110	6851200	¥27,200
中厚	22cm	95	340	520	3.3	110	6851300	¥28,800
厚口	22cm	95	340	570	3.5	110	6851400	¥32,800

⑱堺孝行 イノックス 中華庖丁 ツバ付 73

刃渡	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
20043 19.5cm	85	300	320	1.2	96	7984900	¥15,600
20044 21cm	95	310	480	1.8	97	7985000	¥18,900
20045 22.5cm	110	325	520	1.8	97	7985100	¥21,300

材質:モリブデン鋼

⑲堺孝行 イノックス 中華庖丁 71

刃渡	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
20040 19.5cm	85	300	290	2.0	96	7945000	¥8,900
20041 21cm	95	315	450	2.0	97	7945100	¥12,900
20042 22.5cm	110	320	510	2.0	97	7945200	¥13,700

材質:刃部／モリブデン鋼

⑳最高級V金10 中華庖丁 71

刃渡	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
#7 22cm	115	345	約800	3.1	110	5430400	¥44,300

材質:刃部／V金10ステンレスコバルト入り
●手造り品