

Catalogue No.

20395-432

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

432

このページの全商品は

洗

TOJIRO-PRO ニッケルダマスカス鋼

モリブデン鋼をベースに、コバルト・バナジウム・クロムを添加した超硬合金鋼を使用
ブレードは63層を重ね合わせて本鍛造したニッケルダマスカス仕上げです。



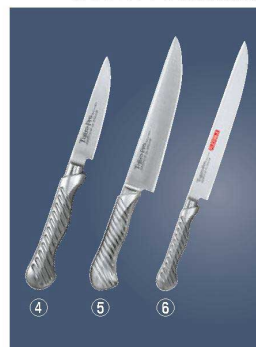
①ベティナイフ 両	F70
刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格	
F-1030 13.5cm 240 75 2.0 1488800	¥18,500
②牛刀 両	F70
刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格	
F-1031 18cm 305 165 3.0 1488900	¥26,500
F-1032 21cm 335 175 3.0 1489000	¥31,000
F-1033 24cm 370 230 3.0 1489100	¥38,500
F-1034 27cm 405 270 3.5 1489200	¥47,500
F-1035 30cm 435 320 3.5 1489300	¥58,500
③三徳 両	F70
刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格	
F-1036 17cm 295 170 3.5 1489400	¥26,500

TOJIRO-PRO サービス・エン・セール

プロのサービスマンのための専用ナイフシリーズ

材質:露流し鋼鍛造

- タング部:フルツカティングの際の果汁の流れをコントロールし、ハンドル後部へ流す独特の形状を採用
- ハンドル:サービスマン独特のナイフの握り方を研究開発された形状。和庖丁に見られる「し」のぎを再現し、微妙なコントロールを可能にしました。



④ベティナイフ 両	F72
刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格	
FD-701 9cm 213 55 1.8 7916800	¥8,000
FD-702 12cm 240 60 1.8 7916900	¥9,500
FD-703 15cm 270 75 1.8 7917000	¥9,000
⑤エマンスルナイフ 両	F72
刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格	
FD-707 17cm 320 130 2.0 7917100	¥13,500
FD-708 19cm 340 145 2.5 7917200	¥16,000
⑥ソールナイフ(フレキシブル) 両	F72
刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格	
FD-705 19cm 320 60 1.2 7917300	¥9,500

材質:SDモリブデンバナジウム鋼
●刃先にいくほどしなやかに曲がる可変的な驚異のしなり。しなりのコントロールで今までと別次元のカッティングが可能です。

TBCL オールステンレス庖丁シリーズ

材質:刃部/モリブデン・バナジウム鋼 ハンドル/18-8ステンレス鋼

- 江戸時代の刀匠、善定藤原兼次に由来する関兼次刃物株式会社との共同開発により料理庖丁を完成
- 刀身をハンドルで挟み込み溶接したため丈夫で折れにくく長持ちします。

斬新なデザインで握りやすく、滑りにくい形状です。



⑦ベティナイフ 両	F72
刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格	
12cm 240 97 1.4 2790800	¥5,500
15cm 270 102 1.4 2790900	¥6,000
⑧牛刀 両	F72
刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格	
18cm 310 140 1.8 2791000	¥7,700
21cm 340 152 1.8 2791100	¥9,200
24cm 370 172 1.9 2791200	¥9,300
27cm 400 174 1.9 2791300	¥12,000
⑨筋引 両	F72
刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格	
24cm 370 172 1.9 2791400	¥9,300
⑩骨透 両	F72
刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格	
14.5cm 280 148 2.0 2791500	¥7,700
⑪三徳 両	F72
刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格	
17cm 300 145 1.8 2791600	¥7,700

アドマイヤ 業務用オールステンレスシリーズ

材質:刃部/モリブデンバナジウム鋼 ハンドル/18-8ステンレス

- オールステンレスの一体構造
- 理想的なバランスにこだわった重さ、刃渡り、板厚を実現
- ハンドルは滑りにくい凸リブパターンにビーズブラスト加工



⑫牛刀 両	F71
刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格	
AD-0006 21cm 345 198 1.8 0850300	¥11,000
AD-0005 24cm 375 232 2.1 0850400	¥12,000
AD-0004 26cm 390 238 2.1 0850500	¥13,000
AD-0003 27cm 400 246 2.2 0850600	¥14,000
⑬ベティナイフ 両	F71
刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格	
AD-0010 10cm 205 64 1.5 0850100	¥7,000
AD-0009 13.5cm 245 71 1.6 0850200	¥8,000

国…両刃 国…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28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・トンダ
ホイッパー

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 電子レンジ・オープン・
ピザ・バスター

15 庖丁・砥石・
庖丁差し類

16 マナ板類