

Catalogue No.

20424-438

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**

**438**

**杉本合金鋼ステンレス洋庖丁**

C・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      |
|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 18cm | 300 | 145 | 2.3 | 4581800 | ¥12,223 |
| 21cm | 335 | 165 | 2.4 | 4581900 | ¥13,334 |
| 24cm | 375 | 210 | 2.4 | 4582000 | ¥17,500 |
| 27cm | 420 | 325 | 2.9 | 4582100 | ¥28,889 |
| 30cm | 460 | 355 | 2.9 | 4582200 | ¥32,778 |
| 33cm | 495 | 420 | 2.9 | 4582300 | ¥40,926 |
| 36cm | 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      |
|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 24cm | 380 | 190 | 2.4 | 4582500 | ¥17,500 |
| 27cm | 410 | 195 | 2.4 | 4582600 | ¥23,982 |
| 30cm | 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      |
|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 21cm | 350 | 425 | 4.9 | 4582700 | ¥35,000 |
| 24cm | 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      |
|--------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 18.5cm | 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 | ¥9,200 |
| 13.5cm | 250 | 85 | 1.7 | 7929000 | ¥9,400 |
| 15cm   | 265 | 90 | 1.7 | 7929100 | ¥9,600 |

**⑱牛刀 両**

| 刃渡     | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|--------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 18cm   | 303 | 130 | 2.2 | 7929200 | ¥16,400 |
| 21cm   | 336 | 160 | 2.4 | 7929300 | ¥17,600 |
| 24cm   | 372 | 230 | 2.4 | 7929400 | ¥19,000 |
| 25.5cm | 390 | 250 | 2.4 | 7929500 | ¥22,200 |
| 27cm   | 408 | 255 | 2.4 | 7929600 | ¥24,200 |
| 30cm   | 438 | 280 | 2.4 | 7929700 | ¥29,600 |
| 33cm   | 470 | 420 | 2.7 | 7929800 | ¥36,600 |

**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 | ¥17,800 |

**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 | ¥16,400 |

**㉑洋出刃 両**

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 21cm | 330 | 340 | 4.7 | 7930300 | ¥27,200 |
| 24cm | 379 | 380 | 4.8 | 7930500 | ¥35,000 |
| 27cm | 410 | 470 | 4.8 | 7930700 | ¥39,800 |
| 30cm | 438 | 530 | 4.9 | 7930800 | ¥45,400 |

**㉒筋引 両**

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 24cm | 378 | 160 | 2.1 | 7930900 | ¥18,800 |
| 27cm | 403 | 190 | 2.1 | 7931000 | ¥22,800 |

**㉓骨スキ 片**

| 刃渡     | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|--------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 14.5cm | 270 | 150 | 2.4 | 7931510 | ¥16,200 |

**㉔阪骨 両**

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード | 価格   |
|------|-----|-----|-----|-------|------|
| 15cm | 268 | 170 | 2.9 | ———   | 製造中止 |

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29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。

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・  
差し類

16 マナ板類