

Catalogue No.

20424-448

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

448

このページの全商品は

洗

エコクリーン TOJIRO-PRO エコクリーン



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。

①ベティーナイフ 両

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

②牛刀 両

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

③筋引 両

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

④薄刃 両

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

⑤三徳庖丁 両

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

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増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。



⑥ベティーナイフ 両

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

⑦牛刀 両

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	¥8,200
24cm	370	172	1.9	2791200	¥9,300
27cm	400	174	1.9	2791300	¥12,000

⑧筋引 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	370	172	1.9	2791400	¥9,300

⑨骨透 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
14.5cm	280	148	2.0	2791500	¥7,700

⑩三徳 両

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スブラスト加工



⑪牛刀 両

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

⑫ベティーナイフ 両

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

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29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