

Catalogue No.

20424-459

459

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。

東京 杉本 **SUGIMOTO**

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 耐摩耗性=切れ味の持続性
靱性=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

刃渡	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
10 # 22.2cm	114	330	490	2.0	105	4583700	¥51,000
11 # 22.2cm	114	330	560	2.5	105	4583800	¥54,000
12 # 22.2cm	114	330	630	3.0	105	4583900	¥57,000



16 堺孝行 イノックス 中華庖丁 ツバ付

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	¥17,200
20044 21cm	95	310	480	1.8	97	7985000	¥20,800
20045 22.5cm	110	325	520	1.8	97	7985100	¥23,500

材質:モリブデン鋼

17 堺孝行 イノックス 中華庖丁

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	¥10,300
20041 21cm	95	315	450	2.0	97	7945100	¥14,200
20042 22.5cm	110	320	510	2.0	97	7945200	¥15,800

材質:刃部/モリブデン鋼



杉本 中華庖丁

刃渡	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
1 # 12.2cm	95	325	380	2.9	110	0603400	¥29,908
2 # 22.2cm	95	325	480	4.0	110	0603500	¥33,334
3 # 32.2cm	95	325	600	4.5	105	0603600	¥37,963
4 # 62.2cm	110	325	450	3.0	105	0603700	¥39,167
5 # 72.2cm	110	325	550	3.6	105	0603800	¥43,426
6 # 112.2cm	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)

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「オーダーメイドスベシャル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。



8 OMS-6

刃渡	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
22.2cm	110	325	440	3.8	105	4583500	¥58,982

※薄刃 主に骨などを除く前菜用

9 OMS-7

刃渡	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
22.2cm	110	325	560	4.7	110	4583600	¥65,649

※厚刃 万能用

堺菊守 中華庖丁

13 モリブデン鋼 SKK

刃渡	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
22.2cm	110	335	520	3.0	105	6850800	¥14,100

14 安来鋼 #1 SKK

刃渡	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
薄口 22.2cm	110	337	460	2.3	105	6850900	¥32,800
中厚 22.2cm	110	337	600	3.2	105	6851000	¥34,400
厚口 22.2cm	110	337	700	4.3	105	6851100	¥39,300

15 安来鋼 #2 SKK

刃渡	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
薄口 22.2cm	95	340	460	2.5	110	6851200	¥31,300
中厚 22.2cm	95	340	520	3.3	110	6851300	¥33,200
厚口 22.2cm	95	340	570	3.5	110	6851400	¥37,800



18 最高級V金10 中華庖丁

刃渡	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
#7 22.2cm	115	345	約800	3.1	110	5430400	¥44,800

材質:刃部/V金10ステンレスコバルト入り

●手造り品



19 モリブデン鋼 中華庖丁

刃渡	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
18cm	95	305	350	2.0	115	1729800	¥4,000

材質:刃部/モリブデン鋼

ハンドル/ベークライト樹脂



20 景水桜 中華庖丁

刃渡	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
175	87	285	200	2.0	105	7380800	¥2,650

材質:刃部/ステンレス刃物鋼