

Catalogue No.

20459-198

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

中華庖丁・チョッパーナイフ

198



ブライト M11プロ 中華庖丁

加

刃渡	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
①M1167 #3	厚口	220×95	340	580	3.5 115	7909000	¥24,700
②M1168 #6	薄口	220×110	340	495	3.5 115	7909100	¥24,700
③M1169 #7	中厚	220×110	340	570	3.5 115	7909200	¥27,200

材質:刃部/モリブデンバナジウム鋼
ハンドル/18-8抗菌性ステンレス鋼



TOJIRO・PRO 中華庖丁

71

刃渡	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
④F-630	22.5cm	90	330	440	4.0 100	8395300	¥22,000
⑤F-631	22.5cm	105	340	510	2.5 100	8395400	¥24,000
⑥F-632 厚口	22.5cm	105	340	556	4.0 100	8395500	¥27,500

●スウェーデン鋼をベースに、モリブデン、バナジウム、クロムを添加して耐摩耗性に優れています。
●18-8ステンレスハンドルを使用しているので、洗いやすく衛生的です。



⑦ミソノ 中華庖丁 両

71

全長	g	背厚	商品コード	価格
No882	330	220×95	480 3.0 幅広薄口	4992000 ¥29,600
No886	330	220×110	520 3.0 幅広薄口	4992100 ¥37,900
No887	330	220×110	640 4.0 幅広厚口	4992200 ¥39,500

材質:16クロームハイステンレスモリブデン鋼

⑧ミソノ 小型中華庖丁 両

71

全長	g	背厚	商品コード	価格
No661	300	190×95	310 2.2 家庭用	4991900 ¥12,800

材質:刃部/ハイカーボンモリブデン鋼



DPコバルト合金 中華庖丁

71

刃渡	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
⑨F-921 22.5cm	110	332	465	2.0 105	薄口	1533200	¥20,000
⑩F-922 22.5cm	110	332	560	3.0 105	厚口	1533300	¥23,500

●DPコバルト合金鋼削込を採用した中華庖丁



⑪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 22.5cm	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



⑫景水楼 中華庖丁

72

刃渡	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
175×87	285	300	2.0 105			7380800	¥3,000

材質:刃部/ステンレス刃物鋼



⑬ブーストフ クレバーナイフ 4680 両



刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.5cm	295	444	3.2	3193500	¥16,600
18cm	317	550	3.4	3193600	¥19,400
20cm	333	627	3.6	3193700	¥21,800



⑭正広 チョッパーナイフ

71

刃渡	幅	全長	g	背厚	商品コード	価格
大 18cm	180×123	330	750	7.0	5880400	¥15,000
中 15cm	150×115	308	650	4.0	5880500	¥13,500
小 12cm	120×97	254	480	4.0	5880600	¥12,500

材質:刃部/モリブデン鋼



⑮杉本 ツバ付最上品 チョッパーナイフ (A) 両

71

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
18.5cm	305	720	4.5	4583400	¥23,056

材質:日本鋼

⑯クレバーナイフ

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	305	710	4.5	0604300	¥8,600

材質:刃部/日本鋼



鋼付ナタ

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑬地型 18cm	360	700	7.0	8006300	¥5,000
⑬東型 13.5cm	360	800	9.0	8006400	¥5,200

材質:ハンドル/榎の木

●鋼付きで切れ味が良く、豚骨などを砕くのに大変便利です。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械
(下記を参照)

12 ボール・洗い桶

13 水切り・ザル

14 水マス・
計量スプーン

15 ロット・スコップ

08 庖丁