

Catalogue No.

20459-203

203

サーモン・冷凍・骨切

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

サーモンスライサー

01 I・H・ガス兼用鋼

02 ガス専用鋼

03 フライパン

04 鍋全般

05 ブランドキッチン

06 オープンウエア

07 ホテルパン・ガストロノームパン

08 庖丁



**①SD サーモンナイフ
(モリブデン鋼) 画**

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
----	----	---	----	-------	----

F-816 30.5cm 334 158 1.8 **6567900** ¥7,200

F-817 35.5cm 487 160 2.0 **6568000** ¥8,000

②サーモンナイフ AC-060 画

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
----	----	---	----	-------	----

18cm 305 82 1.4 **3182200** ¥2,000

刃部:ステンレス、ハンドル:強化木

**③文明銀丁 サーモンナイフ
(モリブデン鋼) 画**

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
----	----	---	----	-------	----

12インチ 30cm 438 226 2.2 **3515700** ¥7,000

14インチ 35cm 490 240 2.2 **3515800** ¥7,500

**④グランドシェフ
サーモンスライサー 画**

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
----	----	---	----	-------	----

24cm 360 140 2.2 **8120900** ¥21,700

27cm 385 150 1.7 **6690700** ¥26,300

30cm 425 180 2.1 **6690800** ¥30,700

**⑤グランドシェフ
サーモンナイフ 画**

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
----	----	---	----	-------	----

30cm 440 156 2.0 **7913000** ¥12,000

**⑥グランドシェフ
PC柄サーモンナイフ 画**

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
----	----	---	----	-------	----

30cm 435 160 2.0 **8121000** ¥12,000

刃部:モリブデン鋼 柄:ナイロン66

**⑦ヴォストフ
サーモンスライサー 4543 画**

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
----	----	---	----	-------	----

32cm 440 123 1.4 **2737800** ¥25,200

**⑧ヴォストフ
サーモンスライサー 4542 画**

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
----	----	---	----	-------	----

32cm 440 126 2.8 **2737900** ¥21,800

冷凍庖丁



⑨両手 冷凍庖丁 Vイーグル 画

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
----	----	---	----	-------	----

100-240R 24cm 450 333 2.2 **7897800** ¥11,500

100-300R 30cm 520 486 2.5 **0606900** ¥21,400

100-360R 36cm 595 610 2.5 **7897900** ¥31,000

材質:刃部/ステンレス割込鋼
(240Rはモリブデンステンレス鋼)
●冷凍食品や、ブロック肉など庖丁で切りにくい食材を
楽にカットできます。

⑩ブライツM11 冷凍切(両手) 画

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
----	----	---	----	-------	----

M1126 35cm 625 645 3.0 **7921700** ¥29,400

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

⑪ブライツM11 冷凍切 画

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
----	----	---	----	-------	----

M1125 35cm 485 530 3.0 **7921500** ¥25,900

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

⑫マスターコック 冷凍切 画

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
----	----	---	----	-------	----

MCFK350M 35cm 485 520 3.0 **7383900** ¥19,300

材質:刃部/モリブデンバナジウム鋼
ハンドル/エラストマー樹脂

⑬正広 冷凍庖丁 ツバ付 画

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
----	----	---	----	-------	----

27cm 408 419 3.0 **0605600** ¥29,000

30cm 438 518 3.0 **0605700** ¥33,000

材質:刃部/日本鋼

⑭すべり止め付 冷凍庖丁 画

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
----	----	---	----	-------	----

30cm 442 524 3.0 **6502800** ¥30,000

33cm 468 578 3.0 **6502900** ¥35,000

材質:刃部/スウェーデン鋼
●すべり止め付の為、力が入りやすく冷凍に限らず
固いものを切る場合に非常に便利です。

⑮冷凍庖丁 チック

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
----	----	---	----	-------	----

22.5cm 357 127 2.0 **3515600** ¥2,500

⑯冷凍ナイフ FG-3400 画

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
----	----	---	----	-------	----

19cm 315 75 1.1 **2706800** ¥1,400

材質:刃部/ステンレス刃物鋼
●パン切り、鶏の骨切り、チーズ切り、カニ切り、半
冷凍食品、魚切り等にご使用できます。



**⑰ヴォストフ
骨切ノコ 弓型 4711 画**

刃渡	全長	g	商品コード	価格
----	----	---	-------	----

30cm 435 499 **8708400** ¥17,100

材質:ステンレス刃

**⑱ヴォストフ
骨切ノコ 弓型 4710 画**

刃渡	全長	g	商品コード	価格
----	----	---	-------	----

49cm 670 1,110 **8708500** ¥22,600

材質:ステンレス刃



⑲骨切ノコ 弓型

刃渡	全長	g	商品コード	価格
----	----	---	-------	----

45cm 590 1,030 **3515100** ¥39,000

替刃 **3515200** ¥4,000

画…両刃 画…片刃 庖丁は全て右仕様です。

●このカタログに掲載されている価格は、平成30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。