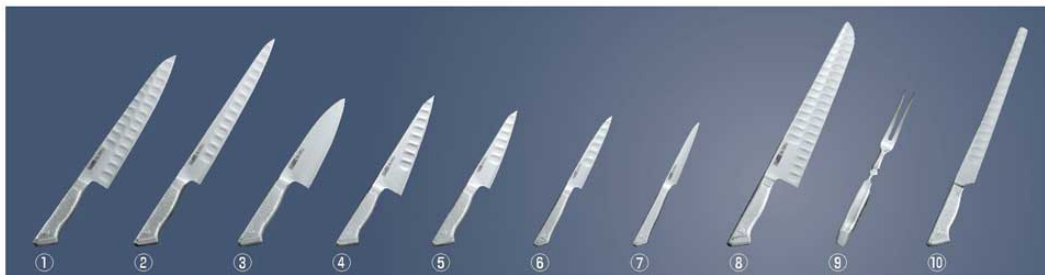


Catalogue No.  
20480-183

183 洋庖丁・オールステンレス

ご注文の際は、  
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

**LESTAIN** TRADE MARK **グレステン**



<Mタイプの特長> 衛生的で耐久性の高いステンレスハンドルです。手入れが簡単でサビにくく、においもつきません。バランスは従来のグレステンを継承しています。

グレステンMタイプ

①牛刀 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
721TM	21cm	338	225	2.0	3781300 ¥22,000
724TM	24cm	371	245	2.2	3781400 ¥27,500
727TM	27cm	415	310	2.5	3781500 ¥33,000
730TM	30cm	445	330	2.5	3781600 ¥40,700
733TM	33cm	475	360	2.5	3781700 ¥49,500

②筋引 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
724TSM	24cm	367	216	2.0	3781800 ¥25,300
727TSM	27cm	395	230	2.0	3781900 ¥30,800
730TSM	30cm	443	280	2.0	3782000 ¥37,400
733TSM	33cm	470	290	2.0	3782100 ¥46,200
736TSM	36cm	500	300	2.0	3782200 ¥55,000

③洋出刃 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
216WM	16cm	283	290	2.5	3782300 ¥19,500
220WM	20cm	330	305	3.0	3782400 ¥31,900

④ガラスキ 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
420TM	20cm	312	260	3.0	3782500 ¥25,300

⑤骨スキ 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
415TM	15cm	278	205	2.5	3782600 ¥18,200

⑥ペティナイフ 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
012TM	12cm	248	66	1.5	3782700 ¥11,400
014TM	14cm	266	75	1.5	3782800 ¥12,100

⑦ペティナイフ 細 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
010WSM	10cm	230	65	1.5	3782900 ¥10,800
012WSM	12cm	242	74	1.5	3783000 ¥10,800

⑧カービングナイフ 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
533TM	33cm	473	355	2.5	3783300 ¥58,300

⑨カービングフォーク

全長	g	商品コード	価格
FM125	29.5cm	295 240	3783400 ¥16,800

⑩サーモンスライサー 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
331TAML	31cm	444	220	2.0	3783100 ¥30,800
336TAML	36cm	490	265	2.0	3783200 ¥37,400

グレステンMタイプ

⑪牛刀 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
819TMM	19cm	311	174	2.0	3679800 ¥17,000
821TMM	21cm	333	187	2.0	3679700 ¥20,000

⑫プロティナイフ 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
018TMM	18cm	305	149	2.0	3680600 ¥16,000
021TMM	21cm	333	155	2.0	3680500 ¥18,700
025TMM	25cm	375	172	2.0	3680400 ¥24,800

⑬三徳庖丁 細身 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
816TMM	17cm	287	163	1.5	3680100 ¥15,000



⑭ホームペティ 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
814TUMM	14cm	265	139	1.5	3680200 ¥12,500

⑮三徳庖丁 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
817TMM	17cm	292	171	2.0	3680000 ¥16,000

⑯小出刃 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
212WMM	11cm	235	171	2.7	3680300 ¥12,500

グレステンWタイプ

⑰牛刀 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
721WK	21cm	338	250	2.0	0592600 ¥22,000
724WK	24cm	370	270	2.2	0592700 ¥27,500
727WK	27cm	415	320	2.5	0592800 ¥33,000
730WK	30cm	445	345	2.5	0592900 ¥40,700

⑱洋出刃 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
216WK	16cm	283	265	2.5	0593000 ¥19,500
220WK	20cm	328	330	3.0	0593100 ¥31,900
224WK	24cm	381	430	3.0	0593200 ¥39,600

⑲筋引 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
724WSK	24cm	367	240	2.0	8472400 ¥25,300
727WSK	27cm	395	250	2.0	8472500 ¥30,800
730WSK	30cm	442	280	2.0	8472600 ¥37,400
733WSK	33cm	470	290	2.0	8472700 ¥46,200
736WSK	36cm	500	310	2.0	8472800 ¥55,000

⑳プロティナイフ 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
025WK	25cm	373	170	2.0	0593300 ¥24,800

㉑ペティナイフ 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
012WK	12cm	248	85	1.5	0593400 ¥11,400
014WK	14cm	270	90	1.5	0593500 ¥12,100

㉒ペティナイフ 細身 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
010WSK	10cm	230	80	1.5	0593600 ¥10,800
012WSK	12cm	245	80	1.5	0593700 ¥10,800

㉓小出刃 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
212WK	11cm	235	168	2.5	7919800 ¥12,500



<Wタイプの特長> 最高の材質を使用し、スライス用庖丁として特に優れた性能を持ち、切れ味・持続性・強度などの品質を徹底追求した高度な機能を実現

両…両刃 片…片刃 庖丁は全て右仕様です。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、2019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。

01 I・H・ガス兼用鍋

02 ガス専用鍋

03 フライパン

04 鍋全般

05 ブランドキッチン  
コレクション

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