

Catalogue No.

20480-200

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

洋庖丁・オールステンレス

200

このページの全商品は



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ズブラスト加工



①牛刀 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
AD-0006	21cm	345	1.8	0850300	¥11,000
AD-0005	24cm	375	2.1	0850400	¥12,000
AD-0004	26cm	390	2.1	0850500	¥13,000
AD-0003	27cm	400	2.2	0850600	¥14,000

②ペティーナイフ 両

	刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
AD-0010	10 _{mm}	205	64	1.5	0850100	¥7,000
AD-0009	13.5 _{mm}	245	71	1.6	0850200	¥8,000

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・蔵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溶接したため丈夫で折れにくい長持ちします。
- 斬新なデザインで握りやすく、滑りにくい形状です。



③牛刀 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
TB-0018	18cm	310	1.4	2791000	¥8,900
TB-0021	21cm	340	1.5	2791100	¥9,500
TB-0024	24cm	370	1.7	2791200	¥10,700
TB-0027	27cm	400	1.9	2791300	¥13,800

④ペティーナイフ 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	240	97	1.4	2790800	¥6,400
15cm	270	102	1.4	2790900	¥6,900

⑤筋引 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
24mm	370	172	1.9	2791400	¥10,700

⑥骨透 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
14.5mm	280	148	2.0	2791500	¥8,900

⑦三徳 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
17mm	300	145	1.8	2791600	¥8,900

堺南海シリーズ

材質:刃部/AUS 8A(モリブデンバナジウム鋼)

HRC58±15

ハンドル/18-8ステンレス(ショット加工)

- 刀身(モリブデンバナジウム鋼)と柄の部分(18-8ステンレス)を一体化した事により、洗いやすぐハンドルが腐ったり抜ける心配がなく衛生的です。
- 刀身が柄の最後部まで差し込んであり、折れ等の心配がありません。



⑧牛刀 両

	刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
AS-7 剣先	18 _{cm}	320	156	1.9	7431700	¥9,500
AS-4	21 _{cm}	340	162	1.9	7431400	¥10,300
AS-3	24 _{cm}	373	200	2.4	7431300	¥11,300
AS-2	27 _{cm}	400	225	2.4	7431200	¥13,300
AS-1	30 _{cm}	435	255	2.4	7431100	¥15,500

⑨ペティーナイフ 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格	
AS-9	15cm	260	80	1.7	7431900	¥6,500

⑩筋引 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
AS-6 24 _{cm}	373	170	2.4	7431600	¥11,300
AS-5 27 _{cm}	405	190	2.4	7431500	¥13,300

⑪三徳庖丁 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
AS-8 17cm	295	155	1.9	7431800	¥9,500

左仕様をご希望の際は別途お問い合わせください。

柳宗理シリーズ

材質:ハンドル/18-8ステンレス

●モリブデン・バナジウムを添加した特殊ステンレス鋼を使用

●通常のステンレス鋼に比べ鋭利性、耐久性、耐食性に優れています。



キッチンナイフ 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
12 10cm	216	75	1.8	2314500	¥7,000
13 14cm	270	135	1.8	2314400	¥8,000
14 18cm	305	165	1.8	2314300	¥8,500

●粘り強い13クロームステンレスでサンドイッチした3層鋼を使用しております。

⑬ブレッドナイフ

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	320	86	1.8	2314600	¥7,000

●切りくずの出にくい特殊ウェーブ刃を採用しています。

●切りくずの出にくい特殊ウェーブ刃を採用しています。

国…両刃 因…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、2019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。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械
(下ごしらえ)

12 ボール・洗い桶

13 水切り・ザル

14 水マス・スプーン

15 ロート・スコップ

08 庖丁