

Catalogue No.

20480-220

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・解体庖丁

220



ブライツ M11プロ 中華庖丁

	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

	刃渡	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
④F-630	22cm	90	330	440	4.0 100		8395300	¥22,000
⑤F-631	22cm	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おります。
●18-8ステンレスハンドルを使用しているので、洗いやく衛生的です。



DPコバルト合金 中華庖丁

	刃渡	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
⑦F-921 22.5cm	110	332	465	2.0 105	薄口		1533200	¥22,000
⑧F-922 22.5cm	110	332	560	3.0 105	厚口		1533300	¥26,000

●DPコバルト合金鋼割込を採用した中華庖丁



⑨景水楼 中華庖丁

	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



⑩ゴストフ
クレーバーナイフ 4680

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



⑪正広 チョッパーナイフ

	刃渡	幅	全長	g	背厚	商品コード	価格
大 18cm	180×123	330	750	4.0		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



⑫杉本 ツバ付最上
チョッパーナイフ (A)

	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

⑬クレーバーナイフ

	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
⑭地型 18cm	360	700	7.0		8006300	¥5,900
⑮東型 13.5cm	360	800	9.0		8006400	¥6,100

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は大変便利です。

兼常作 解体庖丁シリーズ

ジビエ料理の下処理に



⑯兼常作 ローズ柄 皮剥ぎ

	刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
17cm	280	130	2.0		1557050	¥9,500

材質:ブレッド鋼材/SKD-12(全鋼)
柄材/ローズウッド

⑰兼常作 ローズ柄 骨透 丸

	刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
14cm	250	130	2.5		1555530	¥8,000

材質:ブレッド鋼材/SKD-13(全鋼)
柄材/ローズウッド

●イノシシ、シカ、トリなどのジビエの処理をはじめ、レストラン厨房での肉捌きなど、専門的分野で活躍する庖丁

⑱兼常作 ローズ柄 腸サキ

	刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
14cm	255	140	2.5		1555540	¥12,500

材質:ブレッド鋼材/SKD-14(全鋼)
柄材/ローズウッド

⑲兼常作 ローズ柄 頭取り

	刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	255	130	2.5		1555550	¥8,500

材質:ブレッド鋼材/SKD-15(全鋼)
柄材/ローズウッド

⑳兼常作 ローズ柄 骨透 角

	刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	265	140	2.5		1555560	¥8,500

材質:ブレッド鋼材/SKD-16(全鋼)
柄材/ローズウッド

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械
(下処理用)

12 ボール・洗い桶

13 水切り・ザル

14 水マス・
計量スプーン

15 ロート・スコップ

08 庖丁