

Catalogue No.

20511-191

191 洋庖丁

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

堺 孝行作 グランドシェフ

錆に強く不純物の極めて少ないスウェーデンウッデホルム特殊鋼を直輸入して日本人向きに加工したシェフ用の高級庖丁です。(INOX)



①牛刀 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	295	160	2.1	5847400	¥14,200
21cm	325	180	2.1	5847500	¥15,100
24cm	366	220	2.1	5847600	¥17,700
27cm	395	260	2.2	5847700	¥21,700
30cm	435	280	2.2	5847800	¥25,400
33cm	470	320	2.2	5847900	¥31,200

②厚口牛刀 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	366	275	3.5	5848000	¥25,400

③ペティーナイフ 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
9cm	195	60	1.9	5849300	¥8,200
12cm	225	70	1.9	5849400	¥8,800
15cm	260	80	1.9	5849500	¥9,500

④洋出刃 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	335	280	3.2	5848900	¥21,400
24cm	370	340	3.2	5849000	¥25,400
27cm	410	380	3.2	5849100	¥31,700
30cm	435	440	3.2	5849200	¥34,300

⑤スライサー 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	325	120	2.0	5848300	¥15,100
24cm	360	140	2.0	5848400	¥17,700
27cm	390	150	2.0	5848500	¥21,700
30cm	415	200	2.1	5848600	¥25,400

⑥薄口ナロースライサー 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	257	122	1.1	5848700	¥20,900
27cm	388	131	1.2	5848800	¥24,900

⑦サバキ東型 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	260	200	3.0	5849600	¥14,800

⑧サバキ西型 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	270	190	3.0	5849800	¥14,800

⑨三徳庖丁 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	300	180	2.0	8121300	¥15,700

グランドシェフ SP (スウェーデン鋼)

グランドシェフを基礎に、さらなる切れ味を追い求め完成したのがグランドシェフSPです。
素材に対する鋭い切れ味、切り離れを追求した最高級の庖丁です。
※表のみサーモン加工



⑩牛刀 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	300	160	2.0	3827600	¥15,300
21cm	330	180	2.0	3827700	¥17,600
24cm	370	220	2.0	3827800	¥21,000
27cm	395	260	2.0	3827900	¥23,700
30cm	440	300	2.0	3828000	¥28,400

⑪ペティーナイフ 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	225	60	1.8	3828400	¥9,900
15cm	260	80	1.8	3828500	¥10,700

⑫スライサー 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	360	140	2.0	3828100	¥21,000
27cm	390	140	2.0	3828200	¥23,700
30cm	420	180	2.0	3828300	¥28,400

⑬サバキ東型 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	265	180	3.0	3828600	¥16,800

グランドシェフSPシリーズは左仕様はできません。

堺 孝行作(日本鋼・ツバ付)

日本鋼を使用した、最もポピュラーな庖丁です。



⑭牛刀 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	305	160	1.9	7924200	¥8,400
21cm	330	180	1.9	7924300	¥9,200
24cm	370	240	2.1	7924400	¥10,200
27cm	400	280	2.1	7924500	¥11,900
30cm	435	310	2.2	7924600	¥14,300
33cm	460	320	2.2	7924700	¥16,500
36cm	500	340	2.3	7924800	¥18,900

⑮ペティーナイフ 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	235	80	1.8	7925000	¥5,600
13.5cm	245	90	1.8	7925100	¥5,900
15cm	265	100	1.8	7925200	¥6,200
18cm	295	110	1.8	7925300	¥7,800

⑯筋引 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	330	160	1.9	7925400	¥9,200
24cm	370	180	1.9	7925500	¥9,700
27cm	390	190	2.1	7925600	¥11,900
30cm	430	220	2.1	7925700	¥14,300

⑰洋出刃 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	305	260	3.9	7926000	¥13,300
21cm	340	320	3.9	7926100	¥14,400
24cm	370	380	3.9	7926200	¥15,600
27cm	410	460	3.9	7926300	¥17,300
30cm	445	500	3.9	7926400	¥18,900

⑱サバキ 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	270	160	2.2	7926500	¥9,100
18cm	300	200	2.5	7926600	¥9,900
19cm	265	160	2.2	7926700	¥9,100

⑲ガラサキ (ガラスキ) 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	320	360	4.8	7926800	¥13,200

⑳小間切牛刀 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	365	420	2.8	7927200	¥16,800
27cm	395	460	2.9	7927300	¥19,000
30cm	440	480	3.0	7927400	¥21,300

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、2020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。