

Catalogue No.

20511-192

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

192

堺 孝行作 INOX PC柄シリーズ

プラスチックハンドル(POM樹脂)、クローム・モリブデンを含有した特殊鋼を使用し、一本一本手研ぎ
本刃付の錆びにくく良く切れる庖丁です。
耐熱温度:150℃



①牛刀 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	305	160	2.0	7915300	¥11,300
21cm	335	180	2.0	7915400	¥13,200
24cm	370	260	2.4	7915500	¥15,100
27cm	405	280	2.4	7915600	¥17,100
30cm	440	320	2.4	7915700	¥19,400

②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	1.9	7915800	¥7,900
15cm	265	100	1.9	7915900	¥9,200
18cm	295	105	1.9	7915910	¥10,200

③筋引 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	370	180	2.2	7916000	¥15,100
27cm	390	200	2.2	7916100	¥17,100

④洋出刃 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	345	340	3.9	7916200	¥16,700
24cm	375	380	3.9	7916300	¥19,900

⑤サバキ東型 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	270	180	2.2	7916400	¥12,700

⑥サバキ西型 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	256	160	2.2	7916500	¥12,700

⑦和風出刃 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.5cm	285	300	3.9	7916600	¥16,400

⑧幅広菜切 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	300	180	2.0	7916700	¥11,600

グランドシェフ 和 (スウェーデン鋼)

グランドシェフシリーズに和の感覚を取り入れた庖丁です。
ハンドルに水牛角半丸を使用し、刃はシリーズの中で最も薄く素材に対する
鋭い食い込みを実現しました。



⑨牛刀 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	390	260	2.0	3829600	¥22,900
27cm	430	300	2.0	3829700	¥24,500
30cm	465	360	2.0	3829800	¥26,900

⑩ペティーナイフ 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	280	100	1.8	3830100	¥12,800
18cm	320	120	1.8	3830200	¥15,400

⑪筋引 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	400	200	2.0	3829900	¥19,400
27cm	425	220	2.0	3830000	¥20,100

堺菊守(モリブデン鋼)

適度なしなりと本職用としての硬度。サビに強く、シャープな切れ味
手になじみやすい和式(紫檀八角)柄
材質:ハイカーボン特殊ステンレス鋼



⑫和式牛刀 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	350	130	2.8	8500600	¥14,500
24cm	385	180	3.0	8500100	¥18,000
27cm	420	220	3.0	8500200	¥19,500
30cm	450	265	3.0	8500300	¥22,000

⑬和式 ペティーナイフ 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	280	60	2.0	8500400	¥12,000

⑭和式 筋引 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
27cm	415	135	2.5	8500500	¥18,000

⑮和式 切付牛刀 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	350	130	2.8	8500600	¥16,000
24cm	385	180	3.0	8500700	¥20,000
27cm	420	220	3.0	8500800	¥21,500
30cm	450	265	3.0	8500900	¥24,000

⑯和式 切付ペティーナイフ 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	280	60	2.0	8501000	¥13,500

⑰和式 切付筋引 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
27cm	415	135	2.5	8501100	¥20,000

MONZABURO VG-T(ツバ付)

材質:ビューステンレス+コバライト



⑱牛刀 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	304	147	2.0	7965800	¥19,600
21cm	331	165	2.0	7965900	¥20,900
24cm	366	212	2.3	7966000	¥25,500
27cm	397	233	2.3	7966100	¥28,200
30cm	430	267	2.8	7966200	¥31,800

⑲筋引 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	362	170	2.0	7966300	¥25,500
27cm	398	217	2.0	7966400	¥28,100

⑳骨スキ 角型 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	268	170	2.6	7966700	¥20,900

㉑三徳庖丁 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	297	148	2.0	7966800	¥19,800

図…両刃 図…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。

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・
計量スプーン

15 ロット・スコップ

08 庖丁