

Catalogue No.

20511-195

195

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。



堺実光 プレミアムマスターⅡ(銀紙三号)

高級刃物の安来鋼 銀紙三号(銀三鋼)を使用しています。
銀三鋼はサビに強く、材質の硬度も高い為、切れ味が持続します。
洋庖丁のワンランク上のシリーズになります。



①牛刀 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	300	145	2.0	5923500	¥17,900
21cm	330	165	2.0	5923600	¥19,200
24cm	370	230	2.2	5923700	¥23,800
27cm	405	250	2.2	5923800	¥26,600
30cm	435	280	2.2	5923900	¥30,000

②ペティナイフ 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	235	80	1.8	5923300	¥12,800
15cm	265	95	1.8	5923400	¥13,800

③筋引 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	370	165	2.2	5924000	¥23,900

④洋出刃 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	345	310	3.5	5924200	¥33,500
24cm	375	360	3.5	5924300	¥39,600
27cm	405	410	3.8	5924400	¥44,300

⑤三徳庖丁 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	300	160	1.9	5924500	¥19,200

⑥骨スキ角 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	270	165	2.3	5924600	¥20,300

⑦骨スキ丸 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	265	165	2.4	5924700	¥20,300



堺実光 INOX

サビに強いモリブデン鋼
出荷時に全て「手研ぎ本刃付」(機械ではなく職人の手で一本一本仕上げています)をしており、
ご使用時に手入れをしなくてもすぐにご使用していただけます。



⑧牛刀 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	304	154	1.4	5802000	¥13,600
21cm	333	175	1.4	5802100	¥15,800
24cm	369	233	1.9	5802200	¥19,100
27cm	405	259	2.0	5802300	¥22,800
30cm	438	315	2.0	5802400	¥27,500

⑨ペティナイフ 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	234	84	1.2	5801800	¥9,100
15cm	264	89	1.4	5801900	¥9,700

⑩筋引 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	369	185	2.2	5802500	¥19,100
27cm	390	195	2.2	5802600	¥22,800

⑪洋出刃 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	344	333	3.2	5802700	¥22,900
24cm	373	371	3.5	5802800	¥25,900

⑫三徳庖丁 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	299	162	1.4	5802900	¥15,000

⑬骨スキ角型 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	270	169	2.2	5803000	¥15,000

⑭骨スキ丸型 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	267	148	2.0	5803100	¥15,000



堺実光 (日本鋼)

切れ味抜群の日本鋼を使用
出荷時に全て「手研ぎ本刃付」(機械ではなく職人の手で一本一本仕上げています)
をしており、ご使用時に手入れをしなくてもすぐにご使用していただけます。



⑮牛刀 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	304	135	1.2	5800600	¥10,500
21cm	330	147	1.2	5800700	¥11,500
24cm	370	205	1.5	5800800	¥13,900
27cm	400	248	1.8	5800900	¥16,200
30cm	430	277	2.0	5801000	¥18,400

⑯ペティナイフ 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	232	69	1.1	5800400	¥7,600
15cm	263	74	1.1	5800500	¥7,900

⑰筋引 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	370	158	1.5	5801100	¥13,900
27cm	394	199	1.8	5801200	¥16,200

⑱洋出刃 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	344	324	3.4	5801300	¥18,600
24cm	374	363	3.4	5801400	¥20,900

⑲三徳庖丁 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	300	140	1.8	5801500	¥11,500

⑳骨スキ 角型 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	273	162	2.0	5801600	¥11,500

㉑骨スキ 丸型 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	265	151	2.0	5801700	¥11,500

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。

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

06 オープンウェア

07 ホテルパン・
ガストロノームパン

08 庖丁