

Catalogue No.

20511-222

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

222



ブライト M11プロ 中華庖丁



刃渡	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
① M1167 #3 厚口	220	95	340	580	3.5	115	7909000 ¥24,700
② M1168 #6 薄口	220	110	340	495	3.5	115	7909100 ¥24,700
③ M1169 #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
④ F-630	22.0	90	330	440	4.0	100	8395300 ¥22,000
⑤ F-631	22.0	105	340	510	2.5	100	8395400 ¥24,000
⑥ F-632 厚口	22.5	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います。
●18-8ステンレスハンドルを使用しているので、洗いやすく衛生的です。



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
⑦ F-921 22.5	110	332	465	2.0	105	厚口	1533200 ¥22,000
⑧ F-922 22.5	110	332	560	3.0	105	厚口	1533300 ¥26,000

●DPコバルト合金鋼製造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 クレバーナイフ 4680



刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
16	295	444	3.2	3193500	¥16,600
18	317	550	3.4	3193600	¥19,400
20	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 18	180	123	330	750	4.0	5880400 ¥15,000
中 15	150	115	308	650	4.0	5880500 ¥13,500
小 12	120	97	254	480	4.0	5880600 ¥12,500

材質:刃部/モリブデン鋼



⑫杉本 ツバ付最上品 チョッパーナイフ (A)



刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
18.5	305	720	4.5	4583400	¥26,819

材質:日本鋼

⑬クレバーナイフ

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
18	305	710	4.5	0604300	¥9,800

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

材質:ハンドル/櫟の木

●鋼付きで切れ味が良く、豚骨などを砕くのに大変便利です。

兼常作 解体庖丁シリーズ

ジビエ料理の下処理に



⑬兼常作 ローズ柄 皮剥ぎ



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

材質:ブレード鋼材/SKD-12(全鋼)
柄材/ローズウッド

⑭兼常作 ローズ柄 骨透丸



刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
14	250	130	2.5	1555530	¥9,000

材質:ブレード鋼材/SKD-13(全鋼)
柄材/ローズウッド

⑮兼常作 ローズ柄 腸サキ



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

材質:ブレード鋼材/SKD-14(全鋼)
柄材/ローズウッド

⑯兼常作 ローズ柄 頭取り



刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
15	255	130	2.5	1555550	¥9,500

材質:ブレード鋼材/SKD-15(全鋼)
柄材/ローズウッド

⑰兼常作 ローズ柄 骨透角



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

材質:ブレード鋼材/SKD-16(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類など、専門的分野で活躍する庖丁

●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、税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更場合があります。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
(下記参照)

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