

Catalogue No.

20511-227

227

サーモン・冷凍・骨切

ご注文の際は、  
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

サーモンスライサー



①SD サーモンナイフ  
(モリブデン鋼) 両

| 刃渡           | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|--------------|-----|-----|-----|---------|--------|
| F-816 30.5cm | 334 | 158 | 1.8 | 6567900 | ¥8,000 |

②サーモンナイフ AC-060 両

| 刃渡              | 全長      | g      | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|-----------------|---------|--------|----|-------|----|
| 18cm 305 82 1.4 | 3182200 | ¥2,000 |    |       |    |

刃部:ステンレス、ハンドル:強化木

③グランドシェフ  
サーモンスライサー 両

| 刃渡               | 全長      | g       | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|------------------|---------|---------|----|-------|----|
| 24cm 360 140 2.2 | 8120900 | ¥21,700 |    |       |    |
| 27cm 385 150 1.7 | 6690700 | ¥26,300 |    |       |    |
| 30cm 425 180 2.1 | 6690800 | ¥30,700 |    |       |    |

④グランドシェフ  
サーモンナイフ 片

| 刃渡               | 全長      | g       | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|------------------|---------|---------|----|-------|----|
| 30cm 440 156 2.0 | 7913000 | ¥13,200 |    |       |    |

⑤グランドシェフ  
PC柄サーモンナイフ 両

| 刃渡               | 全長      | g       | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|------------------|---------|---------|----|-------|----|
| 30cm 435 160 2.0 | 8121000 | ¥13,200 |    |       |    |

刃部:モリブデン鋼 柄:ナイロン66

⑥ヴォストフ  
サーモンスライサー 4543 片

| 刃渡               | 全長      | g       | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|------------------|---------|---------|----|-------|----|
| 32cm 440 123 1.4 | 2737800 | ¥25,200 |    |       |    |

⑦ヴォストフ  
サーモンスライサー 4542 片

| 刃渡               | 全長      | g       | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|------------------|---------|---------|----|-------|----|
| 32cm 440 126 2.8 | 2737900 | ¥21,800 |    |       |    |

冷凍庖丁



⑧両手 冷凍庖丁 Vイーグル 両

| 刃渡                        | 全長      | g       | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|---------------------------|---------|---------|----|-------|----|
| 100-240R 24cm 450 333 2.2 | 7897800 | ¥12,500 |    |       |    |
| 100-300R 30cm 520 486 2.5 | 0606900 | ¥23,500 |    |       |    |
| 100-360R 36cm 595 610 2.5 | 7897900 | ¥34,000 |    |       |    |

材質:刃部/ステンレス割込鋼

(240Rはモリブデンステンレス鋼)  
●冷凍食品や、ブロック肉など庖丁で切りにくい食材を  
楽にカットできます。

⑨ブライトM11 冷凍切(両手) 両

| 刃渡                     | 全長      | g       | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|------------------------|---------|---------|----|-------|----|
| M1126 35cm 625 645 3.0 | 7921700 | ¥29,400 |    |       |    |

材質:刃部/モリブデンバナジウム鋼

ハンドル/18-8ステンレス鋼

⑩ブライトM11 冷凍切 両

| 刃渡                     | 全長      | g       | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|------------------------|---------|---------|----|-------|----|
| M1125 35cm 485 530 3.0 | 7921500 | ¥25,900 |    |       |    |

材質:刃部/モリブデンバナジウム鋼

ハンドル/18-8ステンレス鋼

⑪マスターコック 冷凍切 両

| 刃渡                        | 全長      | g       | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|---------------------------|---------|---------|----|-------|----|
| MCFK350M 35cm 485 520 3.0 | 7383900 | ¥19,300 |    |       |    |

材質:刃部/モリブデンバナジウム鋼

ハンドル/エラストマー樹脂

⑫正広 冷凍庖丁 ツバ付 両

| 刃渡               | 全長      | g       | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|------------------|---------|---------|----|-------|----|
| 27cm 408 419 3.0 | 0605600 | ¥29,000 |    |       |    |
| 30cm 438 518 3.0 | 0605700 | ¥33,000 |    |       |    |

材質:刃部/日本鋼

⑬冷凍庖丁 チック

| 刃渡                 | 全長      | g      | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|--------------------|---------|--------|----|-------|----|
| 22.5cm 357 127 2.0 | 3515600 | ¥2,600 |    |       |    |

⑭冷凍ナイフ FG-3400 片

| 刃渡              | 全長      | g      | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|-----------------|---------|--------|----|-------|----|
| 19cm 315 75 1.1 | 2706800 | ¥1,700 |    |       |    |

材質:刃部/ステンレス刃物鋼

●パン切り、鶏の骨切り、チーズ切り、カニ切り、半  
冷凍食品、魚切り等にご使用できます。

⑮骨切ノコ 弓型

| 刃渡             | 全長      | g       | 商品コード | 価格 |
|----------------|---------|---------|-------|----|
| 45cm 590 1,030 | 3515100 | ¥39,000 |       |    |
| 替刃             | 3515200 | ¥4,000  |       |    |



両手…両刃 片手…片刃 庖丁は全て右仕様です。

●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。