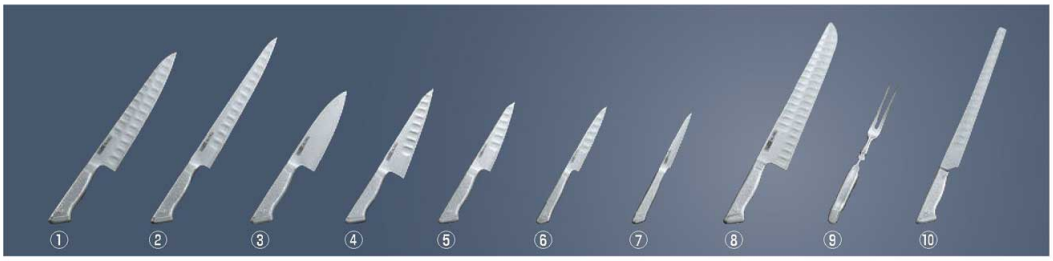
01 IH・ガス兼用鍋
02 ガス専用鍋
03 フライパン
04 鍋全般
05 ブランドキッチンコレクション
06 オーブンウェア
07 ホテルパン・ガストロノームパン
08 庖丁

GLESTAIN ®TRADE MARK グレステン



<Mタイプの特長> 衛生的で耐久性の高いステンレスハンドルです。手入れが簡単でサビにくく、においもつきません。バランスは従来のグレステンを継承しています。

グレステンMタイプ

①牛刀 両 ﾀ1

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
721TM	21㎝	1-0273-0101	338	225	2.0	3781300	¥22,000
724TM	24㎝	1-0273-0102	371	245	2.2	3781400	¥27,500
727TM	27㎝	1-0273-0103	415	310	2.5	3781500	¥33,000
730TM	30㎝	1-0273-0104	445	330	2.5	3781600	¥40,700
733TM	33㎝	1-0273-0105	475	360	2.5	3781700	¥49,500

②筋引 両 ﾀ1

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
724TSM	24㎝	1-0273-0201	367	216	2.0	3781800	¥25,300
727TSM	27㎝	1-0273-0202	395	230	2.0	3781900	¥30,800
730TSM	30㎝	1-0273-0203	443	280	2.0	3782000	¥37,400
733TSM	33㎝	1-0273-0204	470	290	2.0	3782100	¥46,200
736TSM	36㎝	1-0273-0205	500	300	2.0	3782200	¥55,000

③洋出刃 片 ﾀ1

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
216WM	16㎝	1-0273-0301	283	290	2.5	3782300	¥19,500
220WM	20㎝	1-0273-0302	330	305	3.0	3782400	¥31,900

④ガラスキ 片 ﾀ3

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
420TM	20㎝	1-0273-0401	312	260	3.0	3782500	¥25,300

⑤骨スキ 片 ﾀ1

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
415TM	15㎝	1-0273-0501	278	205	2.5	3782600	¥18,200

⑥ペティーナイフ 両 ﾀ1

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
012TM	12㎝	1-0273-0601	248	66	1.5	3782700	¥11,400
014TM	14㎝	1-0273-0602	266	75	1.5	3782800	¥12,100

⑦ペティーナイフ 細 両 ﾀ3

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
010WSM	10㎝	1-0273-0701	230	65	1.5	3782900	¥10,800
012WSM	12㎝	1-0273-0702	242	74	1.5	3783000	¥10,800

⑧カービングナイフ 両 ﾀ3

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
533TM	33㎝	1-0273-0801	473	355	2.5	3783300	¥58,300

⑨カービングフォーク ﾀ1

	ページコード	全長	g	商品コード	価格
FM125 29.5㎝	1-0273-0901	295	240	3783400	¥16,800

⑩サーモンスライサー 両 ﾀ3

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
331TAML	31㎝	1-0273-1001	444	220	2.0	3783100	¥30,800
336TAML	36㎝	1-0273-1002	490	265	2.0	3783200	¥37,400

グレステンMタイプ

⑪牛刀 両 ﾀ1

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
819TMM	19㎝	1-0273-1101	311	174	2.0	3679800	¥17,000
821TMM	21㎝	1-0273-1102	333	187	2.0	3679700	¥20,000

⑫プロティナイフ 両 ﾀ3

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
018TMM	18㎝	1-0273-1201	305	149	2.0	3680600	¥16,000
021TMM	21㎝	1-0273-1202	333	155	2.0	3680500	¥18,700
025TMM	25㎝	1-0273-1203	375	172	2.0	3680400	¥24,800

⑬三徳庖丁 細身 両 ﾀ1

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
816TMM	17㎝	1-0273-1301	287	163	1.5	3680100	¥15,000

⑭ホームペティ 両 ﾀ1

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
814TUMM	14㎝	1-0273-1401	265	139	1.5	3680200	¥12,500

⑮三徳庖丁 両 ﾀ1

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
817TMM	17㎝	1-0273-1501	292	171	2.0	3680000	¥16,000

⑯小出刃 片 ﾀ1

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
212WMM	11㎝	1-0273-1601	235	171	2.7	3680300	¥12,500

<Wタイプの特長>
最高の材質を使用し、スライス用庖丁として特に優れた性能を持ち、
切れ味・持続性・強度などの品質を徹底追求した高度な機能を実現

グレステンWタイプ

⑰牛刀 両 ﾀ1

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
721WK	21㎝	1-0273-1701	338	250	2.0	0592600	¥22,000
724WK	24㎝	1-0273-1702	370	270	2.2	0592700	¥27,500
727WK	27㎝	1-0273-1703	415	320	2.5	0592800	¥33,000
730WK	30㎝	1-0273-1704	445	345	2.5	0592900	¥40,700

⑱洋出刃 片 ﾀ1

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
216WK	16㎝	1-0273-1801	283	265	2.5	0593000	¥19,500
220WK	20㎝	1-0273-1802	328	330	3.0	0593100	¥31,900
224WK	24㎝	1-0273-1803	381	430	3.0	0593200	¥39,600

⑲筋引 両 ﾀ1

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
724WSK	24㎝	1-0273-1901	367	240	2.0	8472400	¥25,300
727WSK	27㎝	1-0273-1902	395	250	2.0	8472500	¥30,800
730WSK	30㎝	1-0273-1903	442	280	2.0	8472600	¥37,400
733WSK	33㎝	1-0273-1904	470	290	2.0	8472700	¥46,200
736WSK	36㎝	1-0273-1905	500	310	2.0	8472800	¥55,000

⑳プロティナイフ 両 ﾀ3

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
025WK	25㎝	1-0273-2001	373	170	2.0	0593300	¥24,800

㉑ペティーナイフ 両 ﾀ1

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
012WK	12㎝	1-0273-2101	248	85	1.5	0593400	¥11,400
014WK	14㎝	1-0273-2102	270	90	1.5	0593500	¥12,100

㉒ペティーナイフ 細身 両 ﾀ3

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
010WSK	10㎝	1-0273-2201	230	80	1.5	0593600	¥10,800
012WSK	12㎝	1-0273-2202	245	80	1.5	0593700	¥10,800

㉓小出刃 片 ﾀ1

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
212WK	11㎝	1-0273-2301	235	168	2.5	7919800	¥12,500

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。