

Catalogue No.

20540-280

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

280

## 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   | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 18cm | 1-0280-0101 | 305 | 160 | 2.0 | 7915300 | ¥11,300 |
| 21cm | 1-0280-0102 | 335 | 180 | 2.0 | 7915400 | ¥13,200 |
| 24cm | 1-0280-0103 | 370 | 260 | 2.4 | 7915500 | ¥15,100 |
| 27cm | 1-0280-0104 | 405 | 280 | 2.4 | 7915600 | ¥17,100 |
| 30cm | 1-0280-0105 | 440 | 320 | 2.4 | 7915700 | ¥19,400 |

### ②ベティーナイフ 両

| 刃渡   | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 12cm | 1-0280-0201 | 235 | 80  | 1.9 | 7915800 | ¥7,900  |
| 15cm | 1-0280-0202 | 265 | 100 | 1.9 | 7915900 | ¥9,200  |
| 18cm | 1-0280-0203 | 295 | 105 | 1.9 | 7915910 | ¥10,200 |

### ③筋引 両

| 刃渡   | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 24cm | 1-0280-0301 | 370 | 180 | 2.2 | 7916000 | ¥15,100 |
| 27cm | 1-0280-0302 | 390 | 200 | 2.2 | 7916100 | ¥17,100 |

### ④洋出刃 両

| 刃渡   | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 21cm | 1-0280-0401 | 345 | 340 | 3.9 | 7916200 | ¥16,700 |
| 24cm | 1-0280-0402 | 375 | 380 | 3.9 | 7916300 | ¥19,900 |

### ⑤サバキ東型 片

| 刃渡   | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 15cm | 1-0280-0501 | 270 | 180 | 2.2 | 7916400 | ¥12,700 |

### ⑥サバキ西型 片

| 刃渡   | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 15cm | 1-0280-0601 | 256 | 160 | 2.2 | 7916500 | ¥12,700 |

### ⑦和風出刃 片

| 刃渡     | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|--------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 16.5cm | 1-0280-0701 | 285 | 300 | 3.9 | 7916600 | ¥16,400 |

### ⑧幅広菜切 両

| 刃渡   | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 18cm | 1-0280-0801 | 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   | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 24cm | 1-0280-0901 | 390 | 260 | 2.0 | 3829600 | ¥22,900 |
| 27cm | 1-0280-0902 | 430 | 300 | 2.0 | 3829700 | ¥24,500 |
| 30cm | 1-0280-0903 | 465 | 360 | 2.0 | 3829800 | ¥26,900 |

### ⑩ベティーナイフ 両

| 刃渡   | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 15cm | 1-0280-1001 | 280 | 100 | 1.8 | 3830100 | ¥12,800 |
| 18cm | 1-0280-1002 | 320 | 120 | 1.8 | 3830200 | ¥15,400 |

### ⑪筋引 両

| 刃渡   | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 24cm | 1-0280-1101 | 400 | 200 | 2.0 | 3829900 | ¥19,400 |
| 27cm | 1-0280-1102 | 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   | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 21cm | 1-0280-1201 | 350 | 130 | 2.8 | 8500000 | ¥14,500 |
| 24cm | 1-0280-1202 | 385 | 180 | 3.0 | 8500100 | ¥18,000 |
| 27cm | 1-0280-1203 | 420 | 220 | 3.0 | 8500200 | ¥19,500 |
| 30cm | 1-0280-1204 | 450 | 265 | 3.0 | 8500300 | ¥22,000 |

### ⑬和式ベティーナイフ 両

| 刃渡   | ページコード      | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-------------|-----|----|-----|---------|---------|
| 15cm | 1-0280-1301 | 280 | 60 | 2.0 | 8500400 | ¥12,000 |

### ⑭和式筋引 両

| 刃渡   | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 27cm | 1-0280-1401 | 415 | 135 | 2.5 | 8500500 | ¥18,000 |

### ⑮和式切付牛刀 両

| 刃渡   | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 21cm | 1-0280-1501 | 350 | 130 | 2.8 | 8500600 | ¥16,000 |
| 24cm | 1-0280-1502 | 385 | 180 | 3.0 | 8500700 | ¥20,000 |
| 27cm | 1-0280-1503 | 420 | 220 | 3.0 | 8500800 | ¥21,500 |
| 30cm | 1-0280-1504 | 450 | 265 | 3.0 | 8500900 | ¥24,000 |

### ⑯和式切付ベティーナイフ 両

| 刃渡   | ページコード      | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-------------|-----|----|-----|---------|---------|
| 15cm | 1-0280-1601 | 280 | 60 | 2.0 | 8501000 | ¥13,500 |

### ⑰和式切付筋引 両

| 刃渡   | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 27cm | 1-0280-1701 | 415 | 135 | 2.5 | 8501100 | ¥20,000 |

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、2021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 ロット・スコップ

08 庖丁