

Catalogue No.

20540-281

281

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。

正 広 作 洋庖丁(モリブデン鋼・ツバ付)

01
IH・ガス兼用鍋



02
ガス専用鍋

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	1-0281-0101	300	170	2.2	0587000	¥13,000
21cm	1-0281-0102	328	179	2.2	0587100	¥14,000
24cm	1-0281-0103	377	245	2.4	0587200	¥17,000
27cm	1-0281-0104	407	299	2.4	0587300	¥21,500
30cm	1-0281-0105	437	330	2.4	0587400	¥27,500
33cm	1-0281-0106	468	360	3.0	0587500	¥33,500

②ペティーナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	1-0281-0201	227	78	1.5	0587600	¥8,000
15cm	1-0281-0202	264	95	1.5	0587700	¥8,700

※左利き用は、P77 **左利き用**に掲載してあります。

加

③骨スキ角型 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	1-0281-0301	264	165	2.0	0587800	¥14,000

④骨スキ丸型 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	1-0281-0401	255	175	2.5	0587900	¥21,500

⑤筋引 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	1-0281-0501	360	178	2.0	0588000	¥17,000
27cm	1-0281-0502	405	241	2.0	0588100	¥21,500

⑥三徳型牛刀 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
17.5cm	1-0281-0601	298	173	2.0	0588200	¥13,000

03
フライパン

正 広 作 洋庖丁 MV-P(モリブデン鋼・PC柄)



04
鍋全般

⑦牛刀 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	1-0281-0701	305	106	2.0	8750400	¥7,000
21cm	1-0281-0702	334	124	2.0	8750500	¥8,000
24cm	1-0281-0703	372	160	2.5	8750600	¥10,500
27cm	1-0281-0704	400	186	2.5	8750700	¥14,000
30cm	1-0281-0705	430	217	2.5	8750800	¥17,500

⑧ペティーナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	1-0281-0801	234	56	1.8	8750900	¥5,400
15cm	1-0281-0802	263	63	1.8	8751000	¥6,200

加

⑨骨スキ角型 片

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	1-0281-0901	270	130	2.5	8751300	¥7,800

⑩骨スキ丸型 片

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	1-0281-1001	260	113	2.5	8751400	¥7,800

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	1-0281-1101	370	152	2.5	8751100	¥10,500
27cm	1-0281-1102	400	163	2.5	8751200	¥14,000

⑫三徳型 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.5cm	1-0281-1201	285	109	2.0	8751500	¥7,000

05
ブランドキッチン

正 広 作 洋庖丁(日本鋼・ツバ付)

スツリとした手応えと抜群の切れ味を身上とする純日本鋼
研ぎ澄ました刃先に伝統の風格が漂います。



06
オープンウェア

⑬牛刀 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	1-0281-1301	305	150	2.0	0588300	¥11,000
21cm	1-0281-1302	330	163	2.0	0588400	¥12,000
24cm	1-0281-1303	373	230	2.3	0588500	¥15,000
27cm	1-0281-1304	408	260	2.3	0588600	¥18,500
30cm	1-0281-1305	438	290	2.3	0588700	¥23,000
33cm	1-0281-1306	466	330	2.6	0588800	¥27,500
36cm	1-0281-1307	500	355	2.6	0588900	¥38,500

⑭ペティーナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	1-0281-1401	225	73	2.0	0589000	¥7,200
13.5cm	1-0281-1402	240	79	2.0	0589100	¥7,800
15cm	1-0281-1403	265	90	2.0	0589200	¥8,000

⑮骨スキ 角型 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	1-0281-1501	265	150	2.6	0589300	¥11,500

⑯骨スキ 丸型 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	1-0281-1601	252	183	2.6	0589400	¥11,500

⑰筋引 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	1-0281-1701	360	160	2.3	0589500	¥15,000
27cm	1-0281-1702	407	222	2.3	0589600	¥18,500
30cm	1-0281-1703	435	239	2.3	0589700	¥23,000

⑱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	1-0281-1801	333	308	5.0	0589800	¥25,000
24cm	1-0281-1802	370	425	5.0	0589900	¥29,000
27cm	1-0281-1803	397	481	5.0	0590000	¥33,000

⑲ガラスキ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	1-0281-1901	304	310	5.0	0590100	¥22,000

⑳三徳型 牛刀 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
17.5cm	1-0281-2001	296	160	2.0	0590200	¥11,000

㉑小間切 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	1-0281-2101	370	310	2.8	0590300	¥22,000
27cm	1-0281-2102	408	386	2.8	0590400	¥25,000
30cm	1-0281-2103	439	397	2.8	0590500	¥29,000

㉒冷凍庖丁 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
27cm	1-0281-2201	408	419	3.0	0605600	¥29,000
30cm	1-0281-2202	438	518	3.0	0605700	¥33,000

07
ホテル・バン・
ガストロノーム・
バン

08
庖丁

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、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。