

Catalogue No.

20540-314

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

314



ブライト M11プロ 中華庖丁

	ページコード	刃渡	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
①	M1167 #3	1-0314-0101	厚口	220×95	340	580	3.5 115	7909000	¥24,700
②	M1168 #6	1-0314-0201	薄口	220×110	340	495	3.5 115	7909100	¥24,700
③	M1169 #7	1-0314-0301	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	ページコード	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
④	F-630 22.5cm	1-0314-0401	90	330	440	4.0 100		8395300	¥22,000
⑤	F-631 22.5cm	1-0314-0501	105	340	510	2.5 100		8395400	¥24,000
⑥	F-632 厚口 22.5cm	1-0314-0601	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ため、洗いやすく衛生的です。



DPコバルト合金 中華庖丁

	刃渡	ページコード	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
⑦	F-921 22.5cm	1-0314-0701	110	332	465	2.0 105	薄口	1533200	¥22,000
⑧	F-922 22.5cm	1-0314-0801	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	ページコード	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
	1-0314-0901	175×87	285	300	2.0 105			7380800	¥3,000

材質:刃部/ステンレス刃物鋼



⑩ブースト
クレーパーナイフ 4680

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.5cm	1-0314-1001	295	444	3.2		3193500	¥16,600
18cm	1-0314-1002	317	550	3.4		3193600	¥19,400
20cm	1-0314-1003	333	627	3.6		3193700	¥21,800



⑪正広 チョッパーナイフ

	刃渡	ページコード	幅	全長	g	背厚	商品コード	価格
大 18cm	1-0314-1101	180×123	330	750	4.0		5880400	¥15,000
中 15cm	1-0314-1102	150×115	308	650	4.0		5880500	¥13,500
小 12cm	1-0314-1103	120×97	254	480	4.0		5880600	¥12,500

材質:刃部/モリブデン鋼



⑫杉本 ツパ付最上品質
チョッパーナイフ (A)

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18.5cm	1-0314-1201	305	720	4.5		4583400	¥26,819

材質:日本鋼



鋼付ナタ

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑭地型 18cm	1-0314-1401	360	700	7.0		8006300	¥5,900
⑮東型 13.5cm	1-0314-1501	360	800	9.0		8006400	¥6,100

材質:ハンドル/桜の木
●鋼付きで切れ味が良く、落着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	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
17cm	1-0314-1601	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	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
14cm	1-0314-1701	250	130	2.5		1555530	¥8,000

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	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
14cm	1-0314-1801	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	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	1-0314-1901	255	130	2.5		1555550	¥8,500

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	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	1-0314-2001	265	140	2.5		1555560	¥9,500

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

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械
(下記ページへ)

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