

Catalogue No.

20540-315

315 万能庖丁・トマトナイフ

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

01 I・H・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 オープンウェア

07 ホテルパン・
ガストロノームパン

08 庖丁

文明銀丁 Y-300シリーズ (モリブデン鋼)



文明銀丁 (モリブデン鋼) 茶積層強化木柄

①三徳庖丁 両 72

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.3cm	1-0315-0101	285	160	2.2	5857500	¥8,500

②牛刀 両 72

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
19.7cm	1-0315-0201	305	161	2.0	5857600	¥8,500

③出刃庖丁 両 72

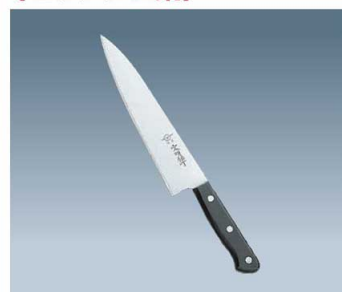
刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.3cm	1-0315-0301	295	229	4.0	5857700	¥9,000



④文化型庖丁 両 72

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.5cm	1-0315-0401	295	120	1.5	5874000	¥4,500

文明銀丁食肉用シリーズ (モリブデン鋼)



⑤牛刀 両 72

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	1-0315-0501	334	162	1.8	5873200	¥5,500



堺孝行 文化庖丁 ゴールド 両 71

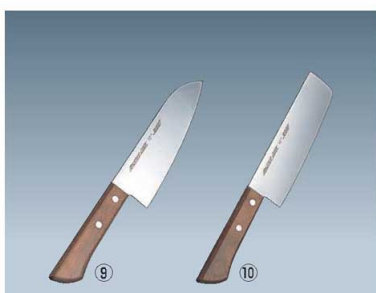
刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑥牛刀型厚口 18.3cm	1-0315-0601	306	147	2.0	2933000	¥7,900
⑦三徳型厚口 16.5cm	1-0315-0701	293	141	2.0	7945500	¥7,900

材質:ステン鋼込

⑧正広 万能庖丁 MS-2000 (ステンレス) 両 71

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.5cm	1-0315-0801	291	140	1.3	2941400	¥10,000

刃部:ステンレス



マスターコック 3000

⑨万能庖丁 両 71

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.3cm	1-0315-0901	283	99	1.2	2933500	¥2,300

⑩菜切庖丁 両 71

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.3cm	1-0315-1001	285	97	1.0	2933600	¥2,300

刃部:ステンレス



ボンシェフ キッチンナイフ

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑪大 20.4cm 両	1-0315-1101	320	132	1.8	6922200	¥6,500
⑫小 14.5cm 片	1-0315-1201	250	74	1.5	6922300	¥4,800

刃部:モリブデンステンレス

スチール

ハンドル:黒合板柄

トマトナイフ



⑬WM トマトスライサー 5140

刃渡	ベージコード	全長	g	商品コード	価格
7cm	1-0315-1301	190	140	7932800	¥3,100

材質:アルミダイキャスト

●トマトの厚さを均等に切る為の庖丁押さえとしてご使用できます。



⑭トマトナイフ FS-05 71

刃渡	ベージコード	全長	g	商品コード	価格
12cm	1-0315-1401	225	30	5679300	¥700

⑮PC黒柄 トマトナイフ

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	1-0315-1501	275	52	1.0	1097600	¥2,000

ハンドル:ポリプロピレン



⑯トマトナイフ 5.0833 71 洗

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
11cm	1-0315-1601	215	27	1.3	7349100	¥1,100

⑰果物ナイフ 両 71 洗

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
5.0703-10cm	1-0315-1701	205	26	1.5	7349010	¥1,100

両…両刃 片…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、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。