

Catalogue No.

20579-252

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

252

RESTAIN
® TRADE MARK

グレステン

440Aを基本ベースとしたグレステン鋼は、何段階にもわたる特殊熱処理を行っています。耐食性、耐摩耗性、耐熱・耐寒性、靱性、硬度の安定性、切れ味に持続性など、品質を徹底追求して高度な機能を実現。従来の庖丁をあらゆる面でトータルに革新したプロの信頼に込める世界の銘品です。グレステンは一本一本専門の技術者が仕上げた本刃付けになっています。



＜Tタイプの特長＞ 切断時に側面にかかる密着抵抗を最小にしています。庖丁側面に密着しにくいので作業性が良く、切れ味がよく、しかも刃研ぎの面積がせまいため、非常に研ぎやすい設計です。

グレステンタイプ

①牛刀 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
721TK 21cm	2-0252-0101	338	250	2.0	0591100	¥22,000
724TK 24cm	2-0252-0102	370	270	2.2	0591200	¥27,500
727TK 27cm	2-0252-0103	415	320	2.5	0591300	¥33,000
730TK 30cm	2-0252-0104	445	335	2.5	0591400	¥40,700
733TK 33cm	2-0252-0105	473	405	2.5	0591500	¥49,500
736TK 36cm	2-0252-0106	503	430	2.5	0591600	¥58,300

②筋引 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
724TSK 24cm	2-0252-0201	367	245	2.0	0591700	¥25,300
727TSK 27cm	2-0252-0202	395	250	2.0	0591800	¥30,800
730TSK 30cm	2-0252-0203	445	280	2.0	0591900	¥37,400
733TSK 33cm	2-0252-0204	470	290	2.0	0592000	¥46,200
736TSK 36cm	2-0252-0205	500	305	2.0	0592100	¥55,000

③ベティナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
012TK 12cm	2-0252-0301	248	85	1.5	0592200	¥11,400
014TK 14cm	2-0252-0302	270	90	1.5	0592300	¥12,100

④ガラスキ 片

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
420TK 20cm	2-0252-0401	313	285	3.0	0592400	¥25,300

⑤骨スキ 片

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
415TK 15cm	2-0252-0501	280	230	2.5	0592500	¥18,200



⑥プロティナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
018TK 18cm	2-0252-0601	305	145	2.0	5850500	¥16,000
021TK 21cm	2-0252-0602	334	150	2.0	5850400	¥18,700
025TK 25cm	2-0252-0603	373	165	2.0	5850300	¥24,800

⑦プロティSナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
021TSK 21cm	2-0252-0701	332	95	2.0	5850800	¥17,600
025TSK 25cm	2-0252-0702	375	150	2.0	5850700	¥23,700

**⑧Tタイプ ベティナイフ
ホームベティ型 両**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
814TU 14cm	2-0252-0801	268	86	1.5	5850900	¥8,000



家庭用 ツバ付きナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
9819TK 17cm	2-0252-0901	310	177	1.5	5851000	¥17,000
10817TK 17cm	2-0252-1001	292	173	1.5	5851100	¥16,000
11814TUK 14cm	2-0252-1101	267	137	1.5	5851200	¥12,500



⑫サーモンスライサー 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
331TAKL 31cm	2-0252-1201	445	235	1.5	8472900	¥30,800
338TAKL 36cm	2-0252-1202	490	285	1.5	0593800	¥37,400

⑬サーモンスライサー 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
331GUAL 31cm	2-0252-1301	443	170	2.0	0593900	¥23,100

⑭グレステン シャープナー 片

刃渡	ページコード	全長	g	商品コード	価格
28cm	2-0252-1401	400	156	0594000	¥3,700



⑮カービングナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
533TK 33cm	2-0252-1501	467	423	2.0	8473400	¥58,300

⑯カービングフォーク 片

刃渡	ページコード	全長	g	商品コード	価格
FK123 30cm	2-0252-1601	290	199	8473500	¥15,800



⑰カービングナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
522TK 22cm	2-0252-1701	340	240	2.0	0594100	¥34,100

⑱カービングフォーク 片

刃渡	ページコード	全長	g	商品コード	価格
FK125 30cm	2-0252-1801	295	261	0594200	¥16,800

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、2022年9月1日現在のもので、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
(トコロシウス)

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