

Catalogue No.  
20579-291

291

中華庖丁

ご注文の際は、  
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

東京 **杉本** **SUGIMOTO**

01 IH・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  
06 コレクション

07 オープンウェア

08 ホテルパン・  
09 ガストロノームパン



**杉本作 中華庖丁** **51**

刃渡	ヘージコード	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
12.2cm	2-0291-0101	95	325	380	2.9	110	0603400	¥35,455
22.2cm	2-0291-0201	110	325	450	3.0	105	0603700	¥50,000

材質:刃部/白紙2号(高炭素鋼削込鍛造品)  
※薄刃/やわらかいものを切る...肉・野菜用



**杉本作 中華庖丁** **51**

刃渡	ヘージコード	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
22.2cm	2-0291-0301	95	325	480	4.0	110	0603500	¥40,910
22.2cm	2-0291-0401	110	325	550	3.6	105	0603800	¥53,637
22.2cm	2-0291-0501	110	348	600	4.5	110	0603900	¥68,182

材質:刃部/白紙2号(高炭素鋼削込鍛造品)  
※中厚刃/肉・野菜・魚・魚など万能用



**杉本作 中華庖丁** **52**

刃渡	ヘージコード	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
32.2cm	2-0291-0601	95	325	600	4.5	105	0603600	¥44,546
22.2cm	2-0291-0701	110	308	930	6.7	105	0604000	¥62,728

材質:刃部/白紙2号(高炭素鋼削込鍛造品)  
※厚刃/ #3(背付の肉・魚用)  
特厚刃/ #22(骨切り)

## グレステン

### ●グレステン鋼(ステンレス鋼)の特徴

高い硬度=切れ味の良さ 耐摩耗性=切れ味の持続性  
靱性=強度 耐蝕性=サビに強い  
だから強い味方になります。



**グレステン 中華庖丁** **51**

刃渡	ヘージコード	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
22.2cm	2-0291-0801	114	330	490	2.0	105	4583700	¥51,000
22.2cm	2-0291-0901	114	330	560	2.5	105	4583800	¥54,000
30.2cm	2-0291-1001	114	330	630	3.0	105	4583900	¥57,000



**11 ミソノ 中華庖丁 両** **72**

ヘージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No882	2-0291-1101	330	220×95	480 3.0 輪狭薄口	4992000 ¥32,500
No886	2-0291-1102	330	220×110	520 3.0 幅広薄口	4992100 ¥41,600
No887	2-0291-1103	330	220×110	640 4.0 幅広厚口	4992200 ¥43,400

材質:16クロームハイスステンレスモリブデン鋼

**12 ミソノ 小型中華庖丁 両** **71**

ヘージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No661	2-0291-1201	300	190×95	310 2.2 家庭用	4991900 ¥14,000

材質:刃部/ハイカーボンモリブデン鋼

永年にわたり独自の技術を結集し、特に一丁一丁丹念に作り上げた中華庖丁の最高峰「オーダーメイドスペシャルOMS」は、本来の優れた切れ味と耐久性を一層、発揮する逸品です。



**13 OMS-6** **52**

刃渡	ヘージコード	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
22.2cm	2-0291-1301	110	325	440	3.8	105	4583500	¥71,819

※薄刃/主に骨などを除く前菜用

**14 OMS-7** **52**

刃渡	ヘージコード	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
22.2cm	2-0291-1401	110	325	560	4.7	110	4583600	¥77,273

※厚刃/万能用



**堺菊守 中華庖丁** **71**

**15)モリブデン鋼 SKK**

刃渡	ヘージコード	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
22.2cm	2-0291-1501	110	335	520	3.0	105	6850800	¥17,200

**16)安来鋼 #1 SKK** **72**

刃渡	ヘージコード	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格	
薄口	22.2cm	2-0291-1601	110	337	460	2.3	105	6850900	¥36,500
中厚	22.2cm	2-0291-1602	110	337	600	3.2	105	6851000	¥38,200
厚口	22.2cm	2-0291-1603	110	337	700	4.3	105	6851100	¥43,700

**17)安来鋼 #2 SKK** **72**

刃渡	ヘージコード	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格	
薄口	22.2cm	2-0291-1701	95	340	460	2.5	110	6851200	¥34,800
中厚	22.2cm	2-0291-1702	95	340	520	3.3	110	6851300	¥36,900
厚口	22.2cm	2-0291-1703	95	340	570	3.5	110	6851400	¥42,000



**18)堺孝行 イノックス 中華庖丁 ツバ付** **73**

刃渡	ヘージコード	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格	
20.4cm	19.5cm	2-0291-1801	85	300	320	1.2	96	7984900	¥19,000
20.4cm	21cm	2-0291-1802	95	310	480	1.8	97	7985000	¥22,900
20.4cm	22.5cm	2-0291-1803	110	325	520	1.8	97	7985100	¥25,900

**19)堺孝行 イノックス 中華庖丁** **71**

刃渡	ヘージコード	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格	
20.4cm	19.5cm	2-0291-1901	85	300	290	2.0	96	7945000	¥11,400
20.4cm	21cm	2-0291-1902	95	315	450	2.0	97	7945100	¥15,700
20.4cm	22.5cm	2-0291-1903	110	320	510	2.0	97	7945200	¥17,400

材質:刃部/モリブデン鋼

●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。