

Catalogue No.

20579-292

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

292



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	2-0292-0101	厚口	220×95	340	580	3.5 115	7909000	¥27,000
②	M1168 #6	2-0292-0201	薄口	220×110	340	495	3.5 115	7909100	¥27,000
③	M1169 #7	2-0292-0301	中厚	220×110	340	570	3.5 115	7909200	¥30,000

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	2-0292-0401	90	330	440	4.0 100	8395300	¥24,000
⑤	F-631	22.5cm	2-0292-0501	105	340	510	2.5 100	8395400	¥26,500
⑥	F-632 厚口	22.5cm	2-0292-0601	105	340	556	4.0 100	8395500	¥30,000

●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磨耗性に優れております。
●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	2-0292-0701	110	332	465	2.0 105	薄口	1533200	¥24,000
⑧	F-922 22.5cm	2-0292-0801	110	332	560	3.0 105	厚口	1533300	¥28,500

●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
	17.5cm	2-0292-0901	175×87	285	300	2.0 105		7380800	¥3,300

材質:刃部/ステンレス刃物鋼



⑩ブーストフ
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
16cm	2-0292-1001	295	444	3.2	3193500	¥19,000
18cm	2-0292-1002	317	550	3.4	3193600	¥19,400
20cm	2-0292-1003	333	627	3.6	3193700	¥21,800



⑪正広 チョッパーナイフ

	ページコード	刃渡	幅	全長	g	背厚	商品コード	価格
大 18cm	2-0292-1101	180×123	330	750	4.0	5880400	¥16,800	
中 15cm	2-0292-1102	150×115	308	650	4.0	5880500	¥15,000	
小 12cm	2-0292-1103	120×97	254	480	4.0	5880600	¥14,000	

材質:刃部/モリブデン鋼



⑫杉本 ツクバ付最上品質
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	2-0292-1201	305	720	4.5	4583400	¥26,819

材質:日本鋼

材質:日本鋼

⑬クレーパーナイフ

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18 _{cm}	2-0292-1301	305	710	4.5	0604300	¥11,000
材質:刃部/日本鋼						

材質:刃部/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	18 _{cm}	2-0292-1401	360	700	7.0	8006300	¥7,000
⑮東型	13.5 _{cm}	2-0292-1501	360	800	9.0	8006400	¥7,500

材質:ハンドル/樺の木

●鋼付きで切れ味が良く、豚骨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



⑯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	2-0292-1601	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

材質:ブレード鋼材/SKD-12(全鋼)

柄材/ローズウッド

⑰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	2-0292-1701	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

材質:ブレード鋼材/SKD-13(全鋼)

柄材/ローズウッド

⑱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	2-0292-1801	255	140	2.5	1555540	¥12,500

材質:ブレッド鋼材 / SKD-14(全鋼)

材質:ブレード鋼材/SKD-14(全鋼)

柄材/ローズウッド

⑲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	2-0292-1901	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

材質:ブレード鋼材/SKD-15(全鋼)

柄材/ローズウッド

⑳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	2-0292-2001	265	140	2.5	1555560	¥8,500

材質:ブレード鋼材/SKD-16(全鋼)
柄材/ローズウッド

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刻きなど、専門的分野で活躍する庖丁

●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
(トコロチウ)

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