

Catalogue No.

20579-293

293 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。



松翠 69層ダマスカス鋼シリーズ

材質:刃部/69層ダマスカス 芯材/VG10 柄/黒合板

松翠とは...

禪の言葉で「松樹千年翠(しょうじゅせんねんのみどり)」という言葉があります。
常緑樹である松の葉は見た目にはほとんど変化はありませんが鮮やかな緑を保ち続けています。
時代に流されることのない洗練されたデザインと切れ味があなたのキッチンを彩ります。



①牛刀 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
20.3cm	2-0293-0101	332	228	2.0	0990920	¥15,000

②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
13.3cm	2-0293-0201	236	101	2.0	0990930	¥9,000

③三徳 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18.3cm	2-0293-0301	315	234	2.0	0990910	¥14,000

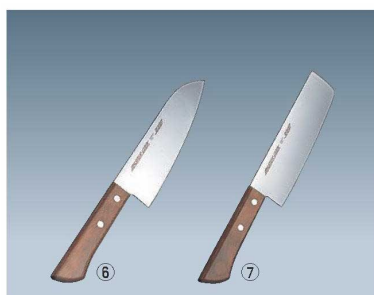


④堺孝行 文化庖丁 ゴールド 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.5cm	2-0293-0401	293	141	2.0	7945500	¥7,900

⑤三徳型厚口 (ステンレス) 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.5cm	2-0293-0501	291	140	1.3	2941400	¥11,000



マスターコック 3000

⑥万能庖丁 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.3cm	2-0293-0601	283	99	1.2	2933500	¥2,300

⑦菜切庖丁 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.3cm	2-0293-0701	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	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
20.4cm	2-0293-0801	320	132	1.8	6922200	¥7,200

⑨小 14.5cm 片

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
14.5cm	2-0293-0901	250	74	1.5	6922300	¥5,300

刃部:モリブデンステンレス

ハンドル:黒合板柄

トマトナイフ



⑩WM トマトスライサー 5140

刃部	ページコード	全長	g	商品コード	価格
7cm	2-0293-1001	190	140	7932800	¥3,700

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。



⑪PC黒柄 トマトナイフ

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	2-0293-1101	275	52	1.0	1097600	¥2,300

ハンドル:ポリプロピレン

両刃・片刃 両刃 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、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。