

Catalogue No.

20604-264

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

264

堺 孝行作 INOX PC柄シリーズ

プラスチックハンドル(POM樹脂)、クローム・モリブデンを含有した特殊鋼を使用し、一本一本手研ぎ
本刃付の錆びにくく切れる庖丁です。
耐熱温度:150℃



①牛刀 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	3-0264-0101	305	160	2.0	7915300	¥13,100
21cm	3-0264-0102	335	180	2.0	7915400	¥15,300
24cm	3-0264-0103	370	260	2.4	7915500	¥16,700
27cm	3-0264-0104	405	280	2.4	7915600	¥18,900
30cm	3-0264-0105	440	320	2.4	7915700	¥21,400

②ベティーナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	3-0264-0201	235	80	1.9	7915800	¥9,200
15cm	3-0264-0202	265	100	1.9	7915900	¥9,500
18cm	3-0264-0203	295	105	1.9	7915910	¥11,800

③筋引 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	3-0264-0301	370	180	2.2	7916000	¥16,700
27cm	3-0264-0302	390	200	2.2	7916100	¥18,900

④洋出刃 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	3-0264-0401	345	340	3.9	7916200	¥18,400
24cm	3-0264-0402	375	380	3.9	7916300	¥22,000

⑤サバキ東型 片

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	3-0264-0501	270	180	2.2	7916400	¥14,700

⑥サバキ西型 片

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	3-0264-0601	256	160	2.2	7916500	¥14,700

⑦和風出刃 片

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.5cm	3-0264-0701	285	300	3.9	7916600	¥18,900

⑧幅広菜切 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	3-0264-0801	300	180	2.0	7916700	¥13,400

グランドシェフ 和(スウェーデン鋼)

グランドシェフシリーズに和の感覚を取り入れた庖丁です。
ハンドルに水牛角半丸を使用し、刃はシリーズの中で最も薄く素材に対する
鋭い食い込みを実現しました。



⑨牛刀 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	3-0264-0901	390	260	2.0	3829600	¥25,300
27cm	3-0264-0902	430	300	2.0	3829700	¥27,000
30cm	3-0264-0903	465	360	2.0	3829800	¥29,700

⑩ベティーナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	3-0264-1001	280	100	1.8	3830100	¥14,800
18cm	3-0264-1002	320	120	1.8	3830200	¥17,800

⑪筋引 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	3-0264-1101	400	200	2.0	3829900	¥21,500
27cm	3-0264-1102	425	220	2.0	3830000	¥22,200

堺菊守(モリブデン鋼)

適度なしなりと本職用としての硬度。サビに強く、シャープな切れ味
手になじみやすいウォールナット柄
材質:ハイカーボン特殊ステンレス鋼



⑫和式牛刀 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	3-0264-1201	350	130	2.8	8500000	¥14,500
24cm	3-0264-1202	385	180	3.0	8500100	¥18,000
27cm	3-0264-1203	420	220	3.0	8500200	¥19,500
30cm	3-0264-1204	450	265	3.0	8500300	¥22,000

⑬和式ベティーナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	3-0264-1301	280	60	2.0	8500400	¥12,000

⑭和式筋引 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
27cm	3-0264-1401	415	135	2.5	8500500	¥18,000

⑮和式切付牛刀 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	3-0264-1501	350	130	2.8	8500600	¥16,000
24cm	3-0264-1502	385	180	3.0	8500700	¥20,000
27cm	3-0264-1503	420	220	3.0	8500800	¥21,500
30cm	3-0264-1504	450	265	3.0	8500900	¥24,000

⑯和式切付ベティーナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	3-0264-1601	280	60	2.0	8501000	¥13,500

⑰和式切付筋引 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
27cm	3-0264-1701	415	135	2.5	8501100	¥20,000

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、2023年9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。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械
(下記ページへ)

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