

Catalogue No.

20604-330

ご注文の際は、  
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

庖丁ケース・鞘

330



①スペシャルグレード  
ハードタイプ  
ナイフケース 大

| ページコード | 商品コード       | 価格              |
|--------|-------------|-----------------|
| AH-1   | 3-0330-0101 | 5429500 ¥46,000 |

10丁入 外寸:570×285×H100  
小物収納スペース:550×90×H50  
材質:ジュラルミン製  
※刃渡36cmまで収納可能  
鍵付



②スペシャルグレード  
シルバー  
ナイフケース 大

| ページコード | 商品コード       | 価格              |
|--------|-------------|-----------------|
| AH-1   | 3-0330-0201 | 5429700 ¥46,000 |

10丁入 外寸:570×285×H100  
小物収納スペース:550×90×H50  
材質:ジュラルミン製  
※刃渡36cmまで収納可能  
鍵付



③スペシャルグレード  
ハードタイプ  
ナイフケース 小

| ページコード | 商品コード       | 価格              |
|--------|-------------|-----------------|
| AH-3   | 3-0330-0301 | 5429600 ¥33,000 |

フリー 外寸:570×125×H100  
内寸:550×108×H 75  
※P329-⑧の庖丁巻などと組み合わせでのご使用を  
お薦めします。  
※刃渡36cmまで収納可能  
鍵付



④スペシャルグレード  
シルバー  
ナイフケース 小

| ページコード | 商品コード       | 価格              |
|--------|-------------|-----------------|
| AH-3   | 3-0330-0401 | 5429800 ¥33,000 |

フリー 外寸:570×125×H100  
内寸:550×108×H 75  
材質:ジュラルミン製  
※P329-⑧の庖丁巻などと組み合わせでのご使用を  
お薦めします。  
※刃渡36cmまで収納可能  
鍵付



⑤料理学校用 庖丁ケース  
6丁入

| ページコード      | 商品コード   | 価格      |
|-------------|---------|---------|
| 3-0330-0501 | 6503500 | ¥20,000 |

外寸:515×165×H85  
※刃渡24cmまで収納可能  
鍵付



⑥学校用 庖丁ケース  
(5丁入)

| ページコード      | 商品コード   | 価格      |
|-------------|---------|---------|
| 3-0330-0601 | 8119500 | ¥13,900 |

外寸:443×195×H30  
※刃渡24cmまで収納可能



⑦学校用 庖丁ケース  
(2丁入)

| ページコード      | 商品コード   | 価格     |
|-------------|---------|--------|
| 3-0330-0701 | 5837100 | ¥3,200 |

外寸:370×315  
※刃渡21cmまでの庖丁が2丁収納可能



⑧ソフト庖丁ケース (4丁用)

| ページコード | 商品コード       | 価格             |
|--------|-------------|----------------|
| F-354  | 3-0330-0801 | 7914700 ¥7,000 |

外寸:440×165×H50  
重量:430g  
材質:ポリエステル  
※刃渡24cmまでの庖丁2丁とベティナイフ2丁が収納可能  
鍵付



⑨堺孝行 ナイフバッグ

| ページコード | 商品コード       | 価格              |
|--------|-------------|-----------------|
| 19254  | 3-0330-0901 | 2790500 ¥29,800 |

12丁入 外寸:520×320×H80  
材質:CORDURAナイロン  
●外面に収納ポケット付  
●3WAYベルト付  
※刃渡47cmまで収納可能  
※収納時は鞘等をご使用ください。

桐タンス製造で有名な  
新潟県加茂市の指物職人の心が創り出す、珠玉の逸品



ノマディック ナイフケース

|               | ページコード      | 重量              | 商品コード   | 価格      |
|---------------|-------------|-----------------|---------|---------|
| ⑩ブレーン・シルバー S  | 3-0330-1001 | 53×315×H24 131g | 6178200 | ¥12,800 |
| ⑪チャコール・ブラック S | 3-0330-1101 | 53×315×H24 131g | 6178300 | ¥13,800 |
| ⑫ブレーン・シルバー M  | 3-0330-1201 | 69×375×H28 234g | 6178400 | ¥14,800 |
| ⑬チャコール・ブラック M | 3-0330-1301 | 69×375×H28 234g | 6178500 | ¥15,800 |

材質:本体ベース/桐、磁石 スライドカバー/アルミニウム  
●刃身をマグネットが吸着するので、中がタタつくことはありません。  
●スライドカバーを引くだけで、本体内部をお手入れできます。  
●柄は防湿効果、抗菌効果があります。  
※Sは全長285mmまで収納可能  
※Mは全長345mmまで収納可能  
※庖丁は別売です。



今までにないサビ止め剤入り保管ケース



ラップ2クン 塩化ビニール製  
庖丁保管ケース サビ止除菌剤入り

| ページコード | 外寸          | 重量               | 商品コード   | 価格     |
|--------|-------------|------------------|---------|--------|
| ⑭小     | 3-0330-1401 | 460×140×H25 525g | 1087000 | ¥3,400 |
| ⑭中     | 3-0330-1501 | 510×140×H25 635g | 1087010 | ¥3,600 |
| ⑭大     | 3-0330-1601 | 560×140×H25 715g | 1087020 | ¥3,800 |

材質:ケース/PVC 袋内芯/PET 綿袋/綿100%

⑭朴鞘 牛刀

| ページコード | 対応背厚        | 商品コード       | 価格     |
|--------|-------------|-------------|--------|
| 180mm用 | 3-0330-1701 | 2.0 5826300 | ¥3,000 |
| 210mm用 | 3-0330-1702 | 2.0 5826400 | ¥3,100 |
| 240mm用 | 3-0330-1703 | 2.5 5826500 | ¥3,500 |
| 270mm用 | 3-0330-1704 | 2.5 5826600 | ¥4,300 |
| 300mm用 | 3-0330-1705 | 2.5 5826700 | ¥4,800 |
| 330mm用 | 3-0330-1706 | 2.5 5826800 | ¥5,300 |

※洋庖丁専用です。  
※和庖丁にはご使用できません。  
※サヤ止めピン加工は別途お見積り致します。

⑭朴鞘 筋引

| ページコード | 対応背厚        | 商品コード       | 価格     |
|--------|-------------|-------------|--------|
| 210mm用 | 3-0330-1801 | 2.0 5826900 | ¥3,100 |
| 240mm用 | 3-0330-1802 | 2.5 5827000 | ¥3,500 |
| 270mm用 | 3-0330-1803 | 2.5 5827100 | ¥4,300 |

※洋庖丁専用です。  
※和庖丁にはご使用できません。  
※サヤ止めピン加工は別途お見積り致します。

⑭朴鞘 ペティー

| ページコード | 対応背厚        | 商品コード       | 価格     |
|--------|-------------|-------------|--------|
| 120mm用 | 3-0330-1901 | 1.8 5826100 | ¥1,800 |
| 150mm用 | 3-0330-1902 | 1.8 5826200 | ¥2,000 |

※洋庖丁専用です。  
※和庖丁にはご使用できません。  
※サヤ止めピン加工は別途お見積り致します。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械  
(トースター等)

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

16 缶切・栓抜