

Catalogue No.

20633-293

293

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 I・H・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 オープンウェア

07 ホテル・パン・ガス・トロノーム・パン

08 庖丁



杉本作 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
① #1 22cm	4-0293-0101	95	325	380	2.9	110	0603400	¥39,091
② #6 22cm	4-0293-0201	110	325	450	3.0	105	0603700	¥55,000

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

刃渡	ページコード	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
③ # 22cm	4-0293-0301	95	325	480	4.0	110	0603500	¥45,000
④ # 72cm	4-0293-0401	110	325	550	3.6	105	0603800	¥59,091
⑤ #11 22cm	4-0293-0501	110	348	600	4.5	110	0603900	¥75,000

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

杉本作 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
⑥ # 3 22cm	4-0293-0601	95	325	600	4.5	105	0603600	¥49,000
⑦ #22 18.5cm	4-0293-0701	110	309	990	6.7	105	0604000	¥69,000 虎盤

材質:刃部/白紙2号(高炭素鋼削込鍛造品)
※厚刃/肉・魚用
※特厚刃/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

刃渡	ページコード	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
⑧ 622-20W 22cm	4-0293-0801	114	330	490	2.0	105	4583700	¥53,600
⑨ 622-25W 22cm	4-0293-0901	114	330	560	2.5	105	4583800	¥56,700
⑩ 622-30W 22cm	4-0293-1001	114	330	630	3.0	105	4583900	¥59,900



⑮堺孝行 イノックス 中華庖丁 ツバ付

刃渡	ページコード	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
20043 19.5cm	4-0293-1501	85	300	290	2.0	96	7984900	¥24,000
20044 21cm	4-0293-1502	95	310	480	1.8	97	7985000	¥27,800
20045 22.5cm	4-0293-1503	110	325	520	1.8	97	7985100	¥31,400

材質:モリブデン鋼

⑯堺孝行 イノックス 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
20040 19.5cm	4-0293-1601	85	300	290	2.0	96	7945000	¥14,000
20041 21cm	4-0293-1602	95	315	450	2.0	97	7945100	¥19,100
20042 22.5cm	4-0293-1603	110	320	510	2.0	97	7945200	¥21,200

材質:刃部/モリブデン鋼



⑪ミソノ 中華庖丁 両

ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No882 4-0293-1101	330	220×95	480 3.0	極狭薄口	4992000 ¥37,400
No886 4-0293-1102	330	220×110	520 3.0	極広薄口	4992100 ¥47,900
No887 4-0293-1103	330	220×110	640 4.0	極広厚口	4992200 ¥50,000

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

ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No661 4-0293-1201	300	190×95	310 2.2	家庭用	4991900 ¥16,100

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。

⑬OMS-6

刃渡	ページコード	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
22 _{mm}	4-0293-1301	110	325	440	3.8	105	4583500	¥79,000

※薄刃 主に骨などを除く前菜用

※薄刃/主に骨などを除く前菜用

⑭OMS-7

刃渡	ページコード	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
22mm	4-0293-1401	110	325	560	4.7	110	4583600	¥85,000

※厚刃/万能用



正広作 中華庖丁

ページコード	刃渡	幅	全長	g	背厚	商品コード	価格	
17-TS-101 40871	4-0293-1701	175×	67	290	240	1.6	2304480	¥6,500
18-TS-103 40873	4-0293-1801	195×	97	315	290	1.6	2304490	¥7,500
19-TS-104 40874	4-0293-1901	210×105	328	320	1.6	2304510	¥8,500	

材質:刃部/オリジナル特殊ステンレス鋼(MBS-26)
ハンドル/天然木

⑳堺菊守 中華庖丁

モリブデン鋼 SKK

刃渡	ページコード	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
22mm	4-0293-2001	110	335	520	3.0	105	6850800	¥19,000

●このカタログに掲載されている価格は、2024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。