

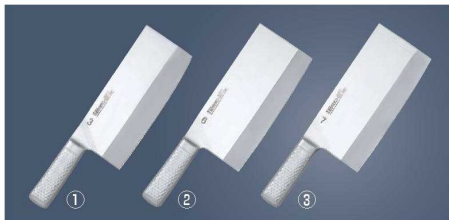
Catalogue No.

20666-294

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

294



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	5-0294-0101	厚口	220×	95	340	580	3.5 115	7909000 ¥27,000
②	M1168 #6	5-0294-0201	薄口	220×110	340	495	3.5 115	7909100 ¥27,000	
③	M1169 #7	5-0294-0301	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	22cm	5-0294-0401	90	330	440	4.0 100	8395300	¥24,000
⑤	F-631	22cm	5-0294-0501	105	340	510	2.5 100	8395400	¥26,500
⑥	F-632 厚口	22.5cm	5-0294-0601	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摩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	5-0294-0701	110	332	465	2.0 105	薄口	1533200	¥24,000
⑧	F-922 22.5cm	5-0294-0801	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

ページコード	刃渡	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
5-0294-0901	175	87	285	300	2.0	105	7380800	¥3,300

材質:刃部/ステンレス刃物鋼

材質:刃部/ステンレス刃物鋼



⑩ヴォストフ
クレーバーナイフ 4680

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	5-0294-1001	295	444	3.2	3193500	¥26,000
18cm	5-0294-1002	317	550	3.4	3193600	¥28,000



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 18 _{cm}	5-0294-1101	180×123	330	750	4.0		5880400	¥19,000
中 15 _{cm}	5-0294-1102	150×115	308	650	4.0		5880500	¥17,000
小 12 _{cm}	5-0294-1103	120× 97	254	480	4.0		5880600	¥16,000

材質:刃部/モリブデン鋼



⑫杉本 ツバ付最上
品 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	5-0294-1201	305	720	4.5	4583400	¥32,273

材質:日本鋼

⑬チョッパーナイフ
ステンレス刃物鋼

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
	17cm	5-0294-1301	310	550	3.8	2309510	¥8,000

材質:刃部/ステンレス刃物鋼

ハンドル/茶合板

●骨付き肉の切断など



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}	5-0294-1401	360	700	7.0	8006300	¥7,700
⑮東型	13.5 _{cm}	5-0294-1501	360	800	9.0	8006400	¥8,200

材質:ハンドル/樺の木
●鋼付で切れ味が良く、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	5-0294-1601	280	130	2.0	1557050	¥12,500

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	5-0294-1701	250	130	2.5	1555530	¥10,500

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	5-0294-1801	255	140	2.5	1555540	¥17,000

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	5-0294-1901	255	130	2.5	1555550	¥11,500

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	5-0294-2001	265	140	2.5	1555560	¥11,500

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

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 計量スプーン
水マス・スプーン

15 ロート・スコップ

08 庖丁