# 堺 孝行作 INOX PC柄シリーズ 洗

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良く切れる庖丁です。
耐熱温度:150℃




### ①牛刀 両 刀1

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 18cm | 6-0260-0101 | 305 | 160 | 2.0 | 7915300 | ¥16,000 |
| 21cm | 6-0260-0102 | 335 | 180 | 2.0 | 7915400 | ¥18,600 |
| 24cm | 6-0260-0103 | 370 | 260 | 2.4 | 7915500 | ¥20,300 |
| 27cm | 6-0260-0104 | 405 | 280 | 2.4 | 7915600 | ¥22,900 |
| 30cm | 6-0260-0105 | 440 | 320 | 2.4 | 7915700 | ¥26,000 |

### ②ペティーナイフ 両 刀1

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 12cm | 6-0260-0201 | 235 | 80 | 1.9 | 7915800 | ¥11,700 |
| 15cm | 6-0260-0202 | 265 | 100 | 1.9 | 7915900 | ¥12,100 |
| 18cm | 6-0260-0203 | 295 | 105 | 1.9 | 7915910 | ¥15,000 |

### ③筋引 両 刀1

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 24cm | 6-0260-0301 | 370 | 180 | 2.2 | 7916000 | ¥20,300 |
| 27cm | 6-0260-0302 | 390 | 200 | 2.2 | 7916100 | ¥22,900 |

### ④洋出刃 両 刀1

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 21cm | 6-0260-0401 | 345 | 340 | 3.9 | 7916200 | ¥22,400 |
| 24cm | 6-0260-0402 | 375 | 380 | 3.9 | 7916300 | ¥26,700 |

### ⑤サバキ東型 片 刀1

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 15cm | 6-0260-0501 | 270 | 180 | 2.2 | 7916400 | ¥17,900 |

### ⑥サバキ西型 片 刀1

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 15cm | 6-0260-0601 | 256 | 160 | 2.2 | 7916500 | ¥17,900 |

### ⑦和風出刃 片 刀1

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 16.5cm | 6-0260-0701 | 285 | 300 | 3.9 | 7916600 | ¥22,900 |

### ⑧幅広菜切 両 刀1

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 18cm | 6-0260-0801 | 300 | 180 | 2.0 | 7916700 | ¥16,300 |

# 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。
ハンドルに水牛八角半丸を使用し、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 刀1

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 24cm | 6-0260-0901 | 390 | 260 | 2.0 | 3829600 | ¥32,100 |
| 27cm | 6-0260-0902 | 430 | 300 | 2.0 | 3829700 | ¥34,200 |
| 30cm | 6-0260-0903 | 465 | 360 | 2.0 | 3829800 | ¥37,700 |

### ⑩ペティーナイフ 両 刀1

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 15cm | 6-0260-1001 | 280 | 100 | 1.8 | 3830100 | ¥19,700 |
| 18cm | 6-0260-1002 | 320 | 120 | 1.8 | 3830200 | ¥23,600 |

### ⑪筋引 両 刀1

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 24cm | 6-0260-1101 | 400 | 200 | 2.0 | 3829900 | ¥27,300 |
| 27cm | 6-0260-1102 | 425 | 220 | 2.0 | 3830000 | ¥28,200 |

# 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です。
材質:ハイカーボン特殊ステンレス鋼




### ⑫和式 牛刀 両 刀1

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 21cm | 6-0260-1201 | 350 | 130 | 2.8 | 8500000 | ¥19,200 |
| 24cm | 6-0260-1202 | 385 | 180 | 3.0 | 8500100 | ¥24,000 |
| 27cm | 6-0260-1203 | 420 | 220 | 3.0 | 8500200 | ¥25,800 |
| 30cm | 6-0260-1204 | 450 | 265 | 3.0 | 8500300 | ¥29,000 |

### ⑬和式 ペティーナイフ 両 刀1

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 15cm | 6-0260-1301 | 280 | 60 | 2.0 | 8500400 | ¥16,000 |

### ⑭和式 筋引 両 刀3

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 27cm | 6-0260-1401 | 415 | 135 | 2.5 | 8500500 | ¥24,000 |

### ⑮和式 切付牛刀 両 刀3

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 21cm | 6-0260-1501 | 350 | 130 | 2.8 | 8500600 | ¥21,200 |
| 24cm | 6-0260-1502 | 385 | 180 | 3.0 | 8500700 | ¥26,400 |
| 27cm | 6-0260-1503 | 420 | 220 | 3.0 | 8500800 | ¥28,500 |
| 30cm | 6-0260-1504 | 450 | 265 | 3.0 | 8500900 | ¥32,000 |

### ⑯和式 切付ペティーナイフ 両 刀3

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 15cm | 6-0260-1601 | 280 | 60 | 2.0 | 8501000 | ¥18,000 |

### ⑰和式 切付筋引 両 刀3

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 27cm | 6-0260-1701 | 415 | 135 | 2.5 | 8501100 | ¥26,400 |

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。