

Catalogue No.

20692-260

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 260

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良く切れる庖丁です。
耐熱温度:150℃



①牛刀 両							③筋引 両							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	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	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	24cm	6-0260-0301	370	180	2.2	7916000	¥20,300	16cm	6-0260-0601	256	160	2.2	7916500	¥17,900						
21cm	6-0260-0102	335	180	2.0	7915400	¥18,600	27cm	6-0260-0302	390	200	2.2	7916100	¥22,900	⑦和風出刃 片												
24cm	6-0260-0103	370	260	2.4	7915500	¥20,300	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						
27cm	6-0260-0104	405	280	2.4	7915600	¥22,900	21cm	6-0260-0401	345	340	3.9	7916200	¥22,400	16.5cm	6-0260-0701	285	300	3.9	7916600	¥22,900						
30cm	6-0260-0105	440	320	2.4	7915700	¥26,000	24cm	6-0260-0402	375	380	3.9	7916300	¥26,700	⑧幅広菜切 両												
②ベティナーナイフ 両							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						
12cm	6-0260-0201	235	80	1.9	7915800	¥11,700	15cm	6-0260-0501	270	180	2.2	7916400	¥17,900	18cm	6-0260-0801	300	180	2.0	7916700	¥16,300						
15cm	6-0260-0202	265	100	1.9	7915900	¥12,100																				
18cm	6-0260-0203	295	105	1.9	7915910	¥15,000																				

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							⑩ベティナーナイフ 両							⑪筋引 両													
刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	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	15cm	6-0260-1001	280	100	1.8	3830100	¥19,700	24cm	6-0260-1101	400	200	2.0	3829900	¥27,300							
27cm	6-0260-0902	430	300	2.0	3829700	¥34,200	18cm	6-0260-1002	320	120	1.8	3830200	¥23,600	27cm	6-0260-1102	425	220	2.0	3830000	¥28,200							
30cm	6-0260-0903	465	360	2.0	3829800	¥37,700	⑫和式牛刀 両							⑬和式ベティナーナイフ 両													
							刃渡	ページコード	全長	g <td>背厚</td> <td>商品コード</td> <td>価格</td> <td>刃渡</td> <td>ページコード</td> <td>全長</td> <td>g <td>背厚</td> <td>商品コード</td> <td>価格</td> </td>	背厚	商品コード	価格	刃渡	ページコード	全長	g <td>背厚</td> <td>商品コード</td> <td>価格</td>	背厚	商品コード	価格							
							21cm	6-0260-1201	350	130	2.8	8500000	¥19,200	15cm	6-0260-1301	280	60	2.0	8500400	¥16,000							
							24cm	6-0260-1202	385	180	3.0	8500100	¥24,000	⑭和式筋引 両							⑮和式切付牛刀 両						
							27cm	6-0260-1203	420	220	3.0	8500200	¥25,800	刃渡	ページコード	全長	g <td>背厚</td> <td>商品コード</td> <td>価格</td> <td>刃渡</td> <td>ページコード</td> <td>全長</td> <td>g <td>背厚</td> <td>商品コード</td> <td>価格</td> </td>	背厚	商品コード	価格	刃渡	ページコード	全長	g <td>背厚</td> <td>商品コード</td> <td>価格</td>	背厚	商品コード	価格
							30cm	6-0260-1204	450	265	3.0	8500300	¥29,000	15cm	6-0260-1601	280	60	2.0	8501000	¥18,000	21cm	6-0260-1501	350	130	2.8	8500600	¥21,200
							⑯和式切付ベティナーナイフ 両							⑰和式切付筋引 両													
							刃渡	ページコード	全長	g <td>背厚</td> <td>商品コード</td> <td>価格</td> <td>刃渡</td> <td>ページコード</td> <td>全長</td> <td>g <td>背厚</td> <td>商品コード</td> <td>価格</td> <td>刃渡</td> <td>ページコード</td> <td>全長</td> <td>g <td>背厚</td> <td>商品コード</td> <td>価格</td> </td></td>	背厚	商品コード	価格	刃渡	ページコード	全長	g <td>背厚</td> <td>商品コード</td> <td>価格</td> <td>刃渡</td> <td>ページコード</td> <td>全長</td> <td>g <td>背厚</td> <td>商品コード</td> <td>価格</td> </td>	背厚	商品コード	価格	刃渡	ページコード	全長	g <td>背厚</td> <td>商品コード</td> <td>価格</td>	背厚	商品コード	価格
							27cm	6-0260-1401	415	135	2.5	8500500	¥24,000	15cm	6-0260-1701	415	135	2.5	8501100	¥26,400	21cm	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

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							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	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	21cm	6-0260-1501	350	130	2.8	8500600	¥21,200
24cm	6-0260-1202	385	180	3.0	8500100	¥24,000	24cm	6-0260-1502	385	180	3.0	8500700	¥26,400
27cm	6-0260-1203	420	220	3.0	8500200	¥25,800	27cm	6-0260-1503	420	220	3.0	8500800	¥28,500
30cm	6-0260-1204	450	265	3.0	8500300	¥29,000	30cm	6-0260-1504	450	265	3.0	8500900	¥32,000
⑬和式ベティナーナイフ 両							⑯和式切付ベティナーナイフ 両						
刃渡	ページコード	全長	g <td>背厚</td> <td>商品コード</td> <td>価格</td> <td>刃渡</td> <td>ページコード</td> <td>全長</td> <td>g <td>背厚</td> <td>商品コード</td> <td>価格</td> </td>	背厚	商品コード	価格	刃渡	ページコード	全長	g <td>背厚</td> <td>商品コード</td> <td>価格</td>	背厚	商品コード	価格
15cm	6-0260-1301	280	60	2.0	8500400	¥16,000	15cm	6-0260-1601	280	60	2.0	8501000	¥18,000
⑭和式筋引 両							⑰和式切付筋引 両						
刃渡	ページコード	全長	g <td>背厚</td> <td>商品コード</td> <td>価格</td> <td>刃渡</td> <td>ページコード</td> <td>全長</td> <td>g <td>背厚</td> <td>商品コード</td> <td>価格</td> </td>	背厚	商品コード	価格	刃渡	ページコード	全長	g <td>背厚</td> <td>商品コード</td> <td>価格</td>	背厚	商品コード	価格
27cm	6-0260-1401	415	135	2.5	8500500	¥24,000	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。

●このカタログに掲載されている価格は、2026年4月1日現在のものです。●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