杉本合金鋼ステンレス洋庖丁

CM製品は、従来の炭素鋼の製品に、クローム、モリブデンを含有した製品で、錆にくく、切れ味も炭素鋼の製品に近い切れ味を示します。プロ用のステンレス製品として杉本が自信をもってお薦めする庖丁です。



①牛刀 両 71

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
CM 2118 18cm	6-0262-0101	300	160	2.3	7922600	¥23,637
CM 2121 21cm	6-0262-0102	335	185	2.4	7922700	¥25,455
CM 2124 24cm	6-0262-0103	375	225	2.4	7922800	¥37,273
CM 2127 27cm	6-0262-0104	420	335	2.9	7922900	¥59,091
CM 2130 30cm	6-0262-0105	460	370	2.9	7923000	¥68,182
CM 2133 33cm	6-0262-0106	495	440	3.3	7923100	¥113,637
CM 2136 36cm	6-0262-0107	525	445	3.3	7923200	¥140,910

②ペティーナイフ 両 71

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
CM 2012 12cm	6-0262-0201	230	80	2.0	7922400	¥19,091
CM 2015 15cm	6-0262-0202	260	85	2.0	7922500	¥20,910

③筋引 両 71

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
CM 2524 24cm	6-0262-0301	380	195	2.4	7923700	¥35,455
CM 2527 27cm	6-0262-0302	410	230	2.4	7923800	¥50,000

④ガラスキ 片 73

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
CM 2318 18cm	6-0262-0401	305	248	3.9	7923400	¥40,910

⑤骨スキ 片 71

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
CM 2215 15cm	6-0262-0501	270	175	2.9	7923300	¥26,364

⑥洋出刃 両 72

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
CM 2421 21cm	6-0262-0601	350	445	4.9	7923500	¥53,637
CM 2424 24cm	6-0262-0602	385	475	4.9	7923600	¥61,819

⑦和洋刃 両 71

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
CM 2117N 17cm	6-0262-0701	300	160	2.2	8708800	¥25,455

⑧ハムスライス 両 73

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
CM 2630 30cm	6-0262-0801	440	215	2.6	7923900	¥68,182

杉本 ツバ付最上品(A)洋庖丁(日本鋼)



⑨牛刀 両 71

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	6-0262-0901	300	145	2.3	4581800	¥20,000
21cm	6-0262-0902	335	165	2.4	4581900	¥20,910
24cm	6-0262-0903	375	210	2.4	4582000	¥31,819
27cm	6-0262-0904	420	325	2.9	4582100	¥53,637
30cm	6-0262-0905	460	355	2.9	4582200	¥62,728
33cm	6-0262-0906	495	420	2.9	4582300	¥99,091
36cm	6-0262-0907	525	435	2.9	4582400	¥117,273

⑩ペティーナイフ 両 71

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	6-0262-1001	230	70	1.6	4582900	¥16,364
15cm	6-0262-1002	260	75	2.0	4583000	¥19,091
18cm	6-0262-1003	290	100	2.0	8708000	¥20,000

⑪洋出刃 両 73

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	6-0262-1101	350	425	4.9	4582700	¥50,000
24cm	6-0262-1102	385	445	4.9	4582800	¥59,091

⑫筋引 両 72

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	6-0262-1201	380	190	2.4	4582500	¥31,819
27cm	6-0262-1202	410	195	2.4	4582600	¥44,546
30cm	6-0262-1203	440	210	2.4	8707900	¥62,728

⑬骨スキ 片 73

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
14cm	6-0262-1301	270	175	2.9	4583100	¥22,728

⑭ガラスキ 片 73

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
17cm	6-0262-1401	305	245	3.9	4583300	¥35,455

正眼 ここにプロの誇りがある、料理道を極めるプロに贈る。

正眼 ツバ付紫丹柄・最高級炭素鋼

不純物の少ない最高級炭素鋼を素材に、使い易さを全面に取り入れた調理師専用の決定版
研ぎ易く切れ味主体の庖丁です。



⑮牛刀 両 71

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	6-0262-1501	303	130	2.2	7929200	¥20,800
21cm	6-0262-1502	336	160	2.4	7929300	¥22,800
24cm	6-0262-1503	372	230	2.4	7929400	¥25,600
25.5cm	6-0262-1504	390	250	2.4	7929500	¥29,000
27cm	6-0262-1505	408	255	2.4	7929600	¥31,400
30cm	6-0262-1506	438	280	2.4	7929700	¥37,200
33cm	6-0262-1507	470	420	2.7	7929800	¥45,800

⑯ペティーナイフ 両 71

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	6-0262-1601	235	80	1.7	7928900	¥13,600
15cm	6-0262-1602	265	90	1.7	7929100	¥14,200

⑰文化庖丁 両 71

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	6-0262-1701	298	150	2.2	7930100	¥21,200

⑱洋出刃 両 73

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	6-0262-1801	330	340	4.7	7930300	¥34,600
24cm	6-0262-1802	379	380	4.8	7930500	¥43,800

⑲筋引 両 71

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	6-0262-1901	378	160	2.1	7930900	¥24,400
27cm	6-0262-1902	403	190	2.1	7931000	¥28,800

⑳骨スキ 片 71

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
14.5cm	6-0262-2001	270	150	2.4	7931510	¥20,800

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。