

Catalogue No.
20692-262

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 262

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薦める庖丁です。



①牛刀 両							③筋引 両							⑥洋出刃 両									
刃渡	ヘージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	刃渡	ヘージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	刃渡	ヘージコード	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 2524	24cm	6-0262-0301	380	195	2.4	7923700	¥35,455	CM 2421	21cm	6-0262-0601	350	445	4.9	7923500	¥53,637
CM 2121	21cm	6-0262-0102	335	185	2.4	7922700	¥25,455	CM 2527	27cm	6-0262-0302	410	230	2.4	7923800	¥50,000	CM 2424	24cm	6-0262-0602	385	475	4.9	7923600	¥61,819
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이프 両							④ガラスキ 片							⑦和洋刃 両									
刃渡	ヘージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	刃渡	ヘージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	刃渡	ヘージコード	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 2318	18cm	6-0262-0401	305	248	3.9	7923400	¥40,910	CM 2117N	17cm	6-0262-0701	300	160	2.2	8708800	¥25,455
CM 2015	15cm	6-0262-0202	260	85	2.0	7922500	¥20,910																

⑤骨スキ 片							⑧ハムスライス 両								
刃渡	ヘージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	刃渡	ヘージコード	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	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							⑫筋引 両						
刃渡	ヘージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	刃渡	ヘージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	6-0262-0901	300	145	2.3	4581800	¥20,000	24cm	6-0262-1201	380	190	2.4	4582500	¥31,819
21cm	6-0262-0902	335	165	2.4	4581900	¥20,910	27cm	6-0262-1202	410	195	2.4	4582600	¥44,546
24cm	6-0262-0903	375	210	2.4	4582000	¥31,819	30cm	6-0262-1203	440	210	2.4	8707900	¥62,728
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이프 両							⑬骨スキ 片						
刃渡	ヘージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	刃渡	ヘージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	6-0262-1001	230	70	1.6	4582900	¥16,364	14cm	6-0262-1301	270	175	2.9	4583100	¥22,728
15cm	6-0262-1002	260	75	2.0	4583000	¥19,091	17cm	6-0262-1401	305	245	3.9	4583300	¥35,455
18cm	6-0262-1003	290	100	2.0	8708000	¥20,000							

⑪洋出刃 両							⑭ガラスキ 片						
刃渡	ヘージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	刃渡	ヘージコード	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							

正解 ここにプロの誇りがある、料理道を極めるプロに贈る。

正解 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							⑱洋出刃 両						
刃渡	ヘージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	刃渡	ヘージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	6-0262-1501	303	130	2.2	7929200	¥20,800	21cm	6-0262-1801	330	340	4.7	7930300	¥34,600
21cm	6-0262-1502	336	160	2.4	7929300	¥22,800	24cm	6-0262-1802	379	380	4.8	7930500	¥43,800
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이프 両							⑳骨スキ 片						
刃渡	ヘージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	刃渡	ヘージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	6-0262-1601	235	80	1.7	7928900	¥13,600	14.5cm	6-0262-2001	270	150	2.4	7931510	¥20,800
15cm	6-0262-1602	265	90	1.7	7929100	¥14,200							

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

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6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
(下ごしらえ)
12 ボール・洗い桶
13 水切り・ザル
14 水マス・計量スプーン
15 ロート・スコップ
08 庖丁