

サーモンスライサー



① グランドシェフ  
サーモンスライサー 画 加

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	4-0299-0101	360	140	2.2	8120900	¥29,000
27cm	4-0299-0102	385	150	1.7	6690700	¥35,200
30cm	4-0299-0103	425	180	2.1	6690800	¥41,100

③ グランドシェフ  
PC柄サーモンナイフ 画 加 抗菌

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
30cm	4-0299-0301	435	160	2.0	8121000	¥17,000

刃部:モリブデン鋼 柄:ナイロン66

⑤ ヴォストフ  
サーモンスライサー 4542 画 加 抗菌

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
32cm	4-0299-0501	440	126	2.8	2737900	¥24,500

② グランドシェフ  
サーモンナイフ 画 加

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
30cm	4-0299-0201	440	156	2.0	7913000	¥17,000

④ ヴォストフ  
サーモンスライサー 4543 画 加 抗菌

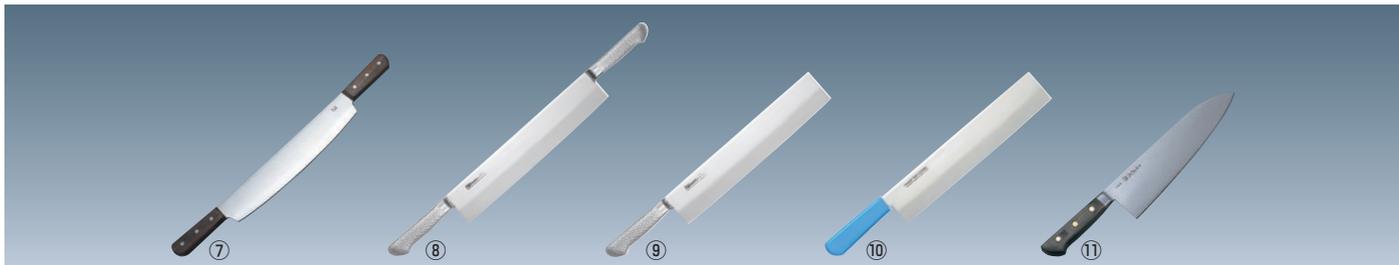
刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
32cm	4-0299-0401	440	123	1.4	2737800	¥39,000

刃部:ステンレス、ハンドル:強化木

⑥ サーモンナイフ AC-060 画 加

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	4-0299-0601	305	82	1.4	3182200	¥2,000

冷凍庖丁



⑦ 両手 冷凍庖丁 Vイーグル 画 加

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
100-240R 24cm	4-0299-0701	450	333	2.2	7897800	¥13,850
100-300R 30cm	4-0299-0702	520	486	2.5	0606900	¥26,000
100-360R 36cm	4-0299-0703	595	610	2.5	7897900	¥37,600

材質:刃部/ステンレス割込鋼  
(240Rはモリブデンステンレス鋼)  
●冷凍食品や、ブロック肉など庖丁で切りにくい食材を楽にカットできます。

⑧ ブライトM11 冷凍切(両手) 画 加

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M1126 35cm	4-0299-0801	625	645	3.0	7921700	¥32,000

材質:刃部/モリブデンバナジウム鋼  
ハンドル/18-8ステンレス鋼

⑨ ブライトM11 冷凍切 画 加

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M1125 35cm	4-0299-0901	485	530	3.0	7921500	¥30,000

材質:刃部/モリブデンバナジウム鋼  
ハンドル/18-8ステンレス鋼

⑩ マスターコック 冷凍切 画 加 抗菌

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
MCFK350M 35cm	4-0299-1001	485	520	3.0	7383900	¥20,300

材質:刃部/モリブデンバナジウム鋼  
ハンドル/エラストマー樹脂

⑪ 正広 冷凍庖丁 ツバ付 画 加

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
27cm	4-0299-1101	408	419	3.0	0605600	¥32,500
30cm	4-0299-1102	438	518	3.0	0605700	¥37,000

材質:刃部/日本鋼



⑫ 骨切ノコ 弓型

刃渡	ページコード	全長	g	商品コード	価格
45cm	4-0299-1201	590	1,030	3515100	¥52,000
替刃	4-0299-1202			3515200	¥5,200

生ハムナイフシリーズ



⑬ 正広作 生ハム  
トリミングナイフ 画 加

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	4-0299-1301	235	70	1.8	1248680	¥10,000

⑭ 正広作 生ハム スライサー 画 加

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
23.5cm	4-0299-1401	370	125	2.0	1248690	¥22,500

材質:MBS-26(ステンレス)  
●刃先が波刃になっているため、刃が入りやすく、プロの方はもちろん、熟練者でない方でも簡単に切り分けすることができます。  
●切れ味の持続性に優れた、オリジナルのステンレス鋼材(MBS-26)を使用しています。  
●柄材は、耐久性に優れたアセタールコポリマー樹脂を使用しています。

画…両刃 画…片刃 庖丁は全て右仕様です。

01 I・H・ガス兼用鍋

02 ガス専用鍋

03 フライパン

04 鍋全般

05 ブランドキッチン

06 オープンウエア

07 ホテルパン・  
ガストロノームパン

08 庖丁