

01
IH・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
オープンウェア07
ホテルバン・
ガストロノームバン08
庖丁TOJIRO *Color* 

〈特長〉

刃部

- 医療用メス素材であるモリブデンバナジウム鋼使用
錆びにくい、粘りがある、欠けにくい等厳しい要求に答えます。

ハンドル

- 現場の声にもとづいた握りやすく、疲れない、滑りにくい、耐久性抜群のハンドル(熱可塑性エラストマー使用)
- 熱湯殺菌(100℃/20分)にも対応(耐熱温度115℃・ハンドル部)
- インサート成型により口元からの水、雑菌の侵入を防ぎます。

※ノバロン銀系無機抗菌剤配合

トウジロウ カラー庖丁

①牛刀 18cm 両

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ホワイト	5-0249-0101	315	125	2.0	7587510	¥4,800
イエロー	5-0249-0102	315	125	2.0	7587520	¥4,800
レッド	5-0249-0103	315	125	2.0	7587530	¥4,800
ブルー	5-0249-0104	315	125	2.0	7587540	¥4,800
グリーン	5-0249-0105	315	125	2.0	7587550	¥4,800
ブラック	5-0249-0106	315	125	2.0	7587560	¥4,800

②牛刀 21cm 両

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ホワイト	5-0249-0201	345	150	2.5	7587610	¥5,400
イエロー	5-0249-0202	345	150	2.5	7587620	¥5,400
レッド	5-0249-0203	345	150	2.5	7587630	¥5,400
ブルー	5-0249-0204	345	150	2.5	7587640	¥5,400
グリーン	5-0249-0205	345	150	2.5	7587650	¥5,400
ブラック	5-0249-0206	345	150	2.5	7587660	¥5,400

③牛刀 24cm 両

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ホワイト	5-0249-0301	375	180	2.5	7587710	¥7,000
イエロー	5-0249-0302	375	180	2.5	7587720	¥7,000
レッド	5-0249-0303	375	180	2.5	7587730	¥7,000
ブルー	5-0249-0304	375	180	2.5	7587740	¥7,000
グリーン	5-0249-0305	375	180	2.5	7587750	¥7,000
ブラック	5-0249-0306	375	180	2.5	7587760	¥7,000

④牛刀 27cm 両

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ホワイト	5-0249-0401	410	225	3.0	7587810	¥9,000
イエロー	5-0249-0402	410	225	3.0	7587820	¥9,000
レッド	5-0249-0403	410	225	3.0	7587830	¥9,000
ブルー	5-0249-0404	410	225	3.0	7587840	¥9,000
グリーン	5-0249-0405	410	225	3.0	7587850	¥9,000
ブラック	5-0249-0406	410	225	3.0	7587860	¥9,000

⑤牛刀 30cm 両

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ホワイト	5-0249-0501	440	245	3.0	7587910	¥11,000
イエロー	5-0249-0502	440	245	3.0	7587920	¥11,000
レッド	5-0249-0503	440	245	3.0	7587930	¥11,000

虎盤

⑥ベティーナイフ 12cm 両

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ホワイト	5-0249-0601	230	50	1.8	7587010	¥3,800
イエロー	5-0249-0602	230	50	1.8	7587020	¥3,800
レッド	5-0249-0603	230	50	1.8	7587030	¥3,800
ブルー	5-0249-0604	230	50	1.8	7587040	¥3,800
グリーン	5-0249-0605	230	50	1.8	7587050	¥3,800
ブラック	5-0249-0606	230	50	1.8	7587060	¥3,800

⑦ベティーナイフ 15cm 両

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ホワイト	5-0249-0701	260	55	1.8	7587110	¥4,300
イエロー	5-0249-0702	260	55	1.8	7587120	¥4,300
レッド	5-0249-0703	260	55	1.8	7587130	¥4,300
ブルー	5-0249-0704	260	55	1.8	7587140	¥4,300
グリーン	5-0249-0705	260	55	1.8	7587150	¥4,300
ブラック	5-0249-0706	260	55	1.8	7587160	¥4,300

⑧筋引き 24cm 両

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ホワイト	5-0249-0801	370	140	2.5	7587310	¥7,000
イエロー	5-0249-0802	370	140	2.5	7587320	¥7,000
レッド	5-0249-0803	370	140	2.5	7587330	¥7,000
ブルー	5-0249-0804	370	140	2.5	7587340	¥7,000
グリーン	5-0249-0805	370	140	2.5	7587350	¥7,000
ブラック	5-0249-0806	370	140	2.5	7587360	¥7,000

⑨筋引き 27cm 両

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ホワイト	5-0249-0901	400	155	2.5	7587410	¥9,000
イエロー	5-0249-0902	400	155	2.5	7587420	¥9,000
レッド	5-0249-0903	400	155	2.5	7587430	¥9,000
ブルー	5-0249-0904	400	155	2.5	7587440	¥9,000
グリーン	5-0249-0905	400	155	2.5	7587450	¥9,000
ブラック	5-0249-0906	400	155	2.5	7587460	¥9,000

⑩骨スキ 15cm 片

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ホワイト	5-0249-1001	285	125	2.5	7587210	¥5,000
イエロー	5-0249-1002	285	125	2.5	7587220	¥5,000
レッド	5-0249-1003	285	125	2.5	7587230	¥5,000
ブルー	5-0249-1004	285	125	2.5	7587240	¥5,000
グリーン	5-0249-1005	285	125	2.5	7587250	¥5,000
ブラック	5-0249-1006	285	125	2.5	7587260	¥5,000

⑪薄刃 16.5cm 両

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ホワイト	5-0249-1101	300	135	2.0	7588110	¥4,800
イエロー	5-0249-1102	300	135	2.0	7588120	¥4,800
レッド	5-0249-1103	300	135	2.0	7588130	¥4,800
ブルー	5-0249-1104	300	135	2.0	7588140	¥4,800
グリーン	5-0249-1105	300	135	2.0	7588150	¥4,800
ブラック	5-0249-1106	300	135	2.0	7588160	¥4,800

⑫三徳 17cm 両

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ホワイト	5-0249-1201	305	125	2.0	7588210	¥4,800
イエロー	5-0249-1202	305	125	2.0	7588220	¥4,800
レッド	5-0249-1203	305	125	2.0	7588230	¥4,800
ブルー	5-0249-1204	305	125	2.0	7588240	¥4,800
グリーン	5-0249-1205	305	125	2.0	7588250	¥4,800
ブラック	5-0249-1206	305	125	2.0	7588260	¥4,800



ホワイト イエロー レッド ブルー グリーン ブラック

両…両刃 片…片刃 庖丁は全て右仕様です。