

東京 杉本  **SUGIMOTO**

01 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 オープンウェア

07 ホテルパン・ガストロノームパン

08 庖丁



杉本作 中華庖丁 **91**

刃渡	ページコード	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
① #12.2cm	5-0293-0101	95	325	380	2.9	110	0603400	¥39,091
② #6.2cm	5-0293-0201	110	325	450	3.0	105	0603700	¥55,000

材質:刃部/白紙2号(高炭素鋼割込鍛造品)  
※薄刃 やわらかいものを切る…肉・野菜用



杉本作 中華庖丁 **91**

刃渡	ページコード	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
③ #22.2cm	5-0293-0301	95	325	480	4.0	110	0603500	¥45,000
④ #7.2cm	5-0293-0401	110	325	550	3.6	105	0603800	¥59,091
⑤ #11.2cm	5-0293-0501	110	348	600	4.5	110	0603900	¥75,000

材質:刃部/白紙2号(高炭素鋼割込鍛造品)  
※中厚刃 肉・野菜・鳥・魚など万能用



⑥杉本作 中華庖丁 **91**

刃渡	ページコード	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
#32.2cm	5-0293-0601	95	325	600	4.5	105	0603600	¥49,000

材質:刃部/白紙2号(高炭素鋼割込鍛造品)

※厚刃 骨付の肉・魚用

**グレステン**

●グレステン鋼(ステンレス鋼)の特徴

高い硬度=切れ味の良さ 耐磨耗性=切れ味の持続性  
靱性=強度 耐蝕性=サビに強い だから強い味方になります。



グレステン 中華庖丁 **91**

刃渡	ページコード	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
⑦ 622-20W 22cm	5-0293-0701	114	330	490	2.0	105	4583700	¥53,600
⑧ 622-25W 22cm	5-0293-0801	114	330	560	2.5	105	4583800	¥56,700
⑨ 622-30W 22cm	5-0293-0901	114	330	630	3.0	105	4583900	¥59,900



⑩ミノノ 中華庖丁 **93**

ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
No.882 5-0293-1001	330	220×95	480	3.0	幅狭薄口 4992000	¥37,400
No.886 5-0293-1002	330	220×110	520	3.0	幅広薄口 4992100	¥47,900
No.887 5-0293-1003	330	220×110	640	4.0	幅広厚口 4992200	¥50,000

材質:16クロームハイスステンレスモリブデン鋼

⑪ミノノ 小型中華庖丁 **91**

ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
No.661 5-0293-1101	300	190×95	310	2.2	家庭用 4991900	¥16,100

材質:刃部/ハイカーボンモリブデン鋼

永年にわたり独自の技術を集結し、特に一丁一丁丹念に作り上げた中華庖丁の最高峰「オーダーメイドスペシャルOMS」は、本来の優れた切れ味と耐久性を一層、発揮する逸品です。



⑫OMS-6 **92**

刃渡	ページコード	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
22cm	5-0293-1201	110	325	440	3.8	105	4583500	¥79,000

※薄刃 主に骨などを除く前菜用

⑬OMS-7 **92**

刃渡	ページコード	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
22cm	5-0293-1301	110	325	560	4.7	110	4583600	¥85,000

※厚刃 万能用



⑭堺孝行 イノックス 中華庖丁 ツバ付 **92**

刃渡	ページコード	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
20043 19.5cm	5-0293-1401	85	300	320	1.2	96	7984900	¥26,400
20044 21cm	5-0293-1402	95	310	480	1.8	97	7985000	¥30,600
20045 22.5cm	5-0293-1403	110	325	520	1.8	97	7985100	¥34,600

材質:モリブデン鋼

⑮堺孝行 イノックス 中華庖丁 **91**

刃渡	ページコード	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
20040 19.5cm	5-0293-1501	85	300	290	2.0	96	7945000	¥15,400
20041 21cm	5-0293-1502	95	315	450	2.0	97	7945100	¥21,100
20042 22.5cm	5-0293-1503	110	320	510	2.0	97	7945200	¥23,400

材質:刃部/モリブデン鋼



⑯正広作 中華庖丁 **91**

ページコード	刃渡	幅	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑯TS-101 40871	5-0293-1601	175×67	290	240	1.6	2304480	¥7,500
⑰TS-103 40873	5-0293-1701	195×97	315	290	1.6	2304490	¥8,500
⑱TS-104 40874	5-0293-1801	210×105	328	320	1.6	2304510	¥9,500

材質:刃部/オリジナル特殊ステンレス鋼(MBS-26)  
ハンドル/天然木



⑲堺菊守 中華庖丁 モリブデン鋼 SKK **91**

刃渡	ページコード	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
22cm	5-0293-1901	110	335	520	3.0	105	6850800	¥21,900