

東京 杉本 SUGIMOTO

01
IH・ガス兼用鍋02
ガス専用鍋03
フライパン04
鍋全般05
コレクションギッズ06
オープンウェア07
ホステルパン・ノームパン08
庖丁

杉本作 中華庖丁 ①

| 刃渡 | ページコード | 幅 | 全長 | g | 背厚 | 柄長 | 商品コード | 価格 |
|---------|-------------|-----|-----|-----|-----|-----|---------|---------|
| ①#122cm | 5-0293-0101 | 95 | 325 | 380 | 2.9 | 110 | 0603400 | ¥39,091 |
| ②#622cm | 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 ②

| 刃渡 | ページコード | 幅 | 全長 | g | 背厚 | 柄長 | 商品コード | 価格 |
|----------|-------------|-----|-----|-----|-----|-----|---------|---------|
| ③# 222cm | 5-0293-0301 | 95 | 325 | 480 | 4.0 | 110 | 0603500 | ¥45,000 |
| ④# 722cm | 5-0293-0401 | 110 | 325 | 550 | 3.6 | 105 | 0603800 | ¥59,091 |
| ⑤#1122cm | 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

④杉本作 中華庖丁 ③

| 刃渡 | ページコード | 幅 | 全長 | g | 背厚 | 柄長 | 商品コード | 価格 |
|--------|-------------|----|-----|-----|-----|-----|---------|---------|
| #322cm | 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
韌性=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 ①

| 刃渡 | ページコード | 幅 | 全長 | g | 背厚 | 柄長 | 商品コード | 価格 |
|---------------|-------------|-----|-----|-----|-----|-----|---------|---------|
| ⑦622-20W 22cm | 5-0293-0701 | 114 | 330 | 490 | 2.0 | 105 | 4583700 | ¥53,600 |
| ⑧622-25W 22cm | 5-0293-0801 | 114 | 330 | 560 | 2.5 | 105 | 4583800 | ¥56,700 |
| ⑨622-30W 22cm | 5-0293-0901 | 114 | 330 | 630 | 3.0 | 105 | 4583900 | ¥59,900 |



⑩ミソノ 中華庖丁 ②

| ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|--------|-------------|-----|---------|---------|----------------------|
| No882 | 5-0293-1001 | 330 | 220×95 | 480 3.0 | 幅狭薄口 4992000 ¥37,400 |
| No886 | 5-0293-1002 | 330 | 220×110 | 520 3.0 | 幅広薄口 4992100 ¥47,900 |
| No887 | 5-0293-1003 | 330 | 220×110 | 640 4.0 | 幅広厚口 4992200 ¥50,000 |

材質:刃部/クロームハイステンレスモリブデン鋼

永年にわたり独自の技術を結集し、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。



⑫ OMS-6 ⑬ OMS-7

| 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

| 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



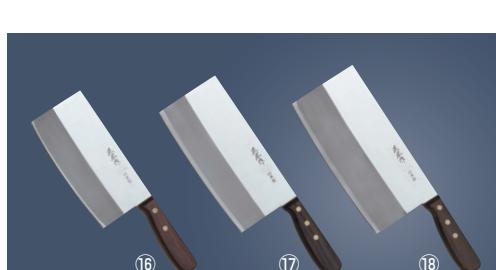
⑭堺孝行 イノックス 中華庖丁ツバ付 ②

| 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

| 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 ②

| 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

| 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 |

⑲堺菊守 中華庖丁 モリブデン鋼 SKK ②