



ブライト M11プロ 中華庖丁



	ページコード	刃渡	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
①M1167 #3	5-0294-0101	厚口 220×	95	340	580	3.5	115	7909000	¥27,000
②M1168 #6	5-0294-0201	薄口 220×110	340	495	3.5	115		7909100	¥27,000
③M1169 #7	5-0294-0301	中厚 220×110	340	570	3.5	115		7909200	¥30,000

材質:刃部 / モリブデンバナジウム鋼
ハンドル / 18-8抗菌性ステンレス鋼



TOJIRO・PRO 中華庖丁



	刃渡	ページコード	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
④F-630	22cm	5-0294-0401	90	330	440	4.0	100	8395300	¥24,000
⑤F-631	22cm	5-0294-0501	105	340	510	2.5	100	8395400	¥26,500
⑥F-632 厚口 22.5cm	5-0294-0601	105	340	556	4.0	100		8395500	¥30,000

●スウェーデン鋼をベースに、モリブデン、バナジウム、クロームを添加して耐摩耗性に優れております。
●18-8ステンレスハンドルを使用しているので、洗いやすく衛生的です。



DPコバルト合金 中華庖丁



	刃渡	ページコード	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
⑦F-921 22.5cm	5-0294-0701	110	332	465	2.0	105	薄口	1533200	¥24,000
⑧F-922 22.5cm	5-0294-0801	110	332	560	3.0	105	厚口	1533300	¥28,500

●DPコバルト合金鋼割込を採用した中華庖丁



⑨景水楼 中華庖丁



	ページコード	刃渡	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
5-0294-0901	175×87	285	300	2.0	105			7380800	¥3,300

材質:刃部 / ステンレス刃物鋼



⑩ヴォストフ
クレーバーナイフ 4680



	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	5-0294-1001	295	444	3.2		3193500	¥26,000
18cm	5-0294-1002	317	550	3.4		3193600	¥28,000



⑪正広 チョッパーナイフ



	ページコード	刃渡	幅	全長	g	背厚	商品コード	価格
大 18cm	5-0294-1101	180×123	330	750	4.0		5880400	¥19,000
中 15cm	5-0294-1102	150×115	308	650	4.0		5880500	¥17,000
小 12cm	5-0294-1103	120×97	254	480	4.0		5880600	¥16,000

材質:刃部 / モリブデン鋼



⑫杉本 ツバ付最上品
チョッパーナイフ (A)



	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18.5cm	5-0294-1201	305	720	4.5		4583400	¥32,273

材質:日本鋼

⑬チョッパーナイフ
ステンレス刃物鋼



	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
17cm	5-0294-1301	310	550	3.8		2309510	¥8,000

材質:刃部 / ステンレス刃物鋼

ハンドル / 茶合板

●骨付き肉の切断など



鋼付ナタ

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑭地型 18cm	5-0294-1401	360	700	7.0		8006300	¥7,000
⑮東型 13.5cm	5-0294-1501	360	800	9.0		8006400	¥7,500

材質:ハンドル / 榎の木

●鋼付きで切れ味が良く、豚骨などを破くのに大変便利です。

兼常作 解体庖丁シリーズ 片
ジビエ料理の下処理に



⑯兼常作 ローズ柄 皮剥ぎ



	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
17cm	5-0294-1601	280	130	2.0		1557050	¥12,500

材質:ブレード鋼材 / SKD-12 (全鋼)

柄材 / ローズウッド

⑰兼常作 ローズ柄 骨透 丸



	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
14cm	5-0294-1701	250	130	2.5		1555530	¥10,500

材質:ブレード鋼材 / SKD-13 (全鋼)

柄材 / ローズウッド

⑱兼常作 ローズ柄 腸サキ



	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
14cm	5-0294-1801	255	140	2.5		1555540	¥17,000

材質:ブレード鋼材 / SKD-14 (全鋼)

柄材 / ローズウッド

⑲兼常作 ローズ柄 頭取り



	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	5-0294-1901	255	130	2.5		1555550	¥11,500

材質:ブレード鋼材 / SKD-15 (全鋼)

柄材 / ローズウッド

⑳兼常作 ローズ柄 骨透 角



	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	5-0294-2001	265	140	2.5		1555560	¥11,500

材質:ブレード鋼材 / SKD-16 (全鋼)

柄材 / ローズウッド

●イノシシ、シカ、トリなどのジビエの処理をはじめ、レストラン厨房での肉捌きなど、専門分野で活躍する庖丁