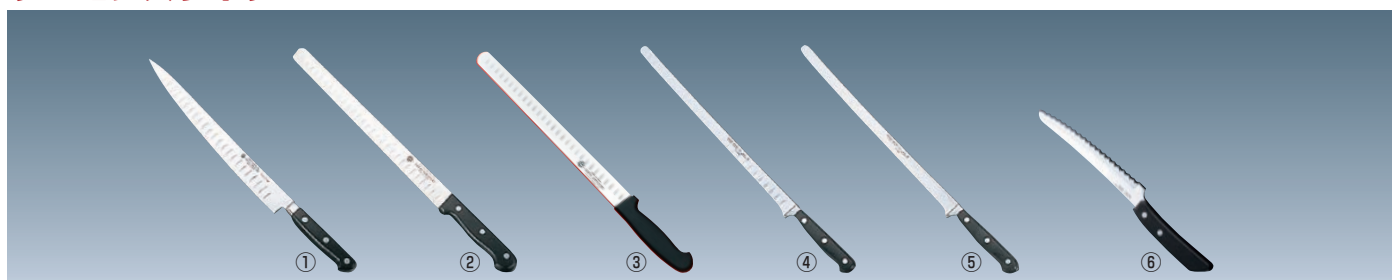


## サーモンスライサー

① グランドシェフ  
サーモンスライサー 両 加

| 刃渡   | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 24cm | 5-0299-0101 | 360 | 140 | 2.2 | 8120900 | ¥32,000 |
| 27cm | 5-0299-0102 | 385 | 150 | 1.7 | 6690700 | ¥38,800 |
| 30cm | 5-0299-0103 | 425 | 180 | 2.1 | 6690800 | ¥45,300 |

② グランドシェフ  
サーモンナイフ 片 加

| 刃渡   | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 30cm | 5-0299-0201 | 440 | 156 | 2.0 | 7913000 | ¥17,000 |

③ グランドシェフ  
PC柄サーモンナイフ 両 加 抗菌

| 刃渡   | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 30cm | 5-0299-0301 | 435 | 160 | 2.0 | 8121000 | ¥17,000 |

刃部:モリブデン鋼 柄:ナイロン66

④ ヴォストフ  
サーモンスライサー 4543 片 加 ドイツ

| 刃渡   | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 32cm | 5-0299-0401 | 440 | 123 | 1.4 | 2737800 | ¥43,000 |

⑤ ヴォストフ  
サーモンスライサー 4542 片 加 ドイツ

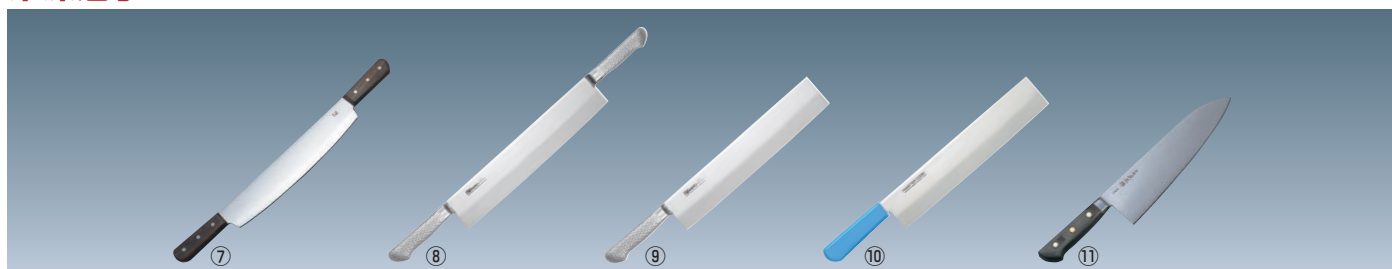
| 刃渡   | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 32cm | 5-0299-0501 | 440 | 126 | 2.8 | 2737900 | ¥24,500 |

## ⑥ サーモンナイフ AC-060 両 加

| 刃渡   | ページコード      | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|------|-------------|-----|----|-----|---------|--------|
| 18cm | 5-0299-0601 | 305 | 82 | 1.4 | 3182200 | ¥2,000 |

刃部:ステンレス、ハンドル:強化木

## 冷凍庖丁



## ⑦ 両手 冷凍庖丁 Vイーグル 両 加

| 刃渡            | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|---------------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 100-240R 24cm | 5-0299-0701 | 450 | 333 | 2.2 | 7897800 | ¥16,500 |
| 100-300R 30cm | 5-0299-0702 | 520 | 486 | 2.5 | 0606900 | ¥32,000 |
| 100-360R 36cm | 5-0299-0703 | 595 | 610 | 2.5 | 7897900 | ¥43,000 |

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) 両 加

| 刃渡         | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| M1126 35cm | 5-0299-0801 | 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 両 加

| 刃渡         | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| M1125 35cm | 5-0299-0901 | 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 両 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 | 5-0299-1001 | 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 両 加

| 刃渡   | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 27cm | 5-0299-1101 | 408 | 419 | 3.0 | 0605600 | ¥37,000 |
| 30cm | 5-0299-1102 | 438 | 518 | 3.0 | 0605700 | ¥42,000 |

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 | 5-0299-1201 | 590 | 1,030 | 3515100 | ¥52,000 |
| 替刃   | 5-0299-1202 |     |       | 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 片 加

| 刃渡   | ページコード      | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-------------|-----|----|-----|---------|---------|
| 12cm | 5-0299-1301 | 235 | 70 | 1.8 | 1248680 | ¥11,500 |

## ⑭ 正広作 生ハム スライサー 片 加

| 刃渡     | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|--------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 23.5cm | 5-0299-1401 | 370 | 125 | 2.0 | 1248690 | ¥26,000 |

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。

両…両手 片…片手 庖丁は全て右仕様です。