

01 I・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
コレクション

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



堺孝行 カステラナイフ (ステンレス鋼)

①直刃 両

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 30cm | 5-0307-0101 | 440 | 180 | 1.0 | 8395900 | ¥16,700 |
| 33cm | 5-0307-0102 | 470 | 200 | 1.0 | 8396000 | ¥17,400 |
| 36cm | 5-0307-0103 | 495 | 220 | 1.0 | 8396100 | ¥18,900 |
| 39cm | 5-0307-0104 | 525 | 240 | 1.0 | 8396200 | ¥21,700 |
| 42cm | 5-0307-0105 | 565 | 260 | 1.0 | 8396300 | ¥24,300 |
| 45cm | 5-0307-0106 | 620 | 280 | 1.0 | 8396400 | ¥26,100 |

②波刃 両

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|------|-------------|-----|-----|-----|---------|------|
| 45cm | 5-0307-0201 | 620 | 280 | 1.0 | 8397100 | 製造中止 |



③兼常 カステラ切 両

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 30cm | 5-0307-0301 | 430 | 160 | 1.4 | 0605100 | ¥10,000 |
| 35cm | 5-0307-0302 | 485 | 193 | 1.7 | 0605200 | ¥11,600 |
| 40cm | 5-0307-0303 | 532 | 195 | 1.7 | 0605300 | ¥13,300 |

④兼常 カステラ切 両

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 45cm | 5-0307-0401 | 580 | 225 | 1.6 | 3515500 | ¥15,800 |



⑤ブライTM11PRO
カステラナイフ 両

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|------------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| M1145 30cm | 5-0307-0501 | 440 | 225 | 2.0 | 7910800 | ¥21,000 |
| M1144 33cm | 5-0307-0502 | 470 | 230 | 2.0 | 7910900 | ¥22,000 |
| M1143 36cm | 5-0307-0503 | 500 | 240 | 2.0 | 7911000 | ¥23,000 |
| M1142 39cm | 5-0307-0504 | 530 | 245 | 2.0 | 7911100 | ¥24,000 |
| M1141 42cm | 5-0307-0505 | 560 | 255 | 2.0 | 7911200 | ¥25,000 |
| M1140 45cm | 5-0307-0506 | 590 | 265 | 2.0 | 7911300 | ¥26,000 |



⑥グレストン
カステラケーキスライサー 両

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|------------|-------------|-----|-----|-----|---------|------------|
| 336WC 36cm | 5-0307-0601 | 545 | 250 | 1.5 | 8473000 | 製造中止 |
| 340WC 40cm | 5-0307-0602 | 590 | 270 | 1.5 | 8473100 | ¥40,000 廃盤 |



⑦長崎 カステラナイフ 両

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|------|-------------|-----|-----|-----|---------|----------|
| 30cm | 5-0307-0701 | 470 | 340 | 2.0 | 5461300 | ¥41,400 |
| 33cm | 5-0307-0702 | 500 | 360 | 2.0 | 5461400 | ¥45,300 |
| 36cm | 5-0307-0703 | 530 | 400 | 2.0 | 5461500 | ¥49,300 |
| 39cm | 5-0307-0704 | 560 | 460 | 2.0 | 5461600 | ¥58,100 |
| 42cm | 5-0307-0705 | 590 | 500 | 2.0 | 5461700 | ¥67,000 |
| 45cm | 5-0307-0706 | 620 | 580 | 2.0 | 5461800 | ¥78,900 |
| 48cm | 5-0307-0707 | 650 | 640 | 2.4 | 5461900 | ¥91,600 |
| 51cm | 5-0307-0708 | 680 | 660 | 2.6 | 5462000 | ¥103,900 |
| 54cm | 5-0307-0709 | 710 | 680 | 2.6 | 5462100 | ¥122,300 |

材質:刃部 / 安来鋼割込



⑧電気式
ナイフウォーマー

| ページコード | 商品コード | 価格 |
|--------|-------------|---------|
| N450型 | 5-0307-0801 | 7352300 |

外寸:530×173×H126
電源:単相100V 750W



⑨のしもち用
もち切り

| ページコード | 商品コード | 価格 |
|-------------|---------|---------|
| 5-0307-0901 | 5881900 | ¥24,750 |

540×230×H160
刃渡:260



⑩かきもち用
もち切り

| ページコード | 商品コード | 価格 |
|-------------|---------|---------|
| 5-0307-1001 | 5881800 | ¥19,250 |

475×340×H150
刃渡:160



⑪もち切り庖丁 両手用 A-1037

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|------|-------------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 24cm | 5-0307-1101 | 430 | 420 | 2.0 | 0937500 | ¥9,000 |

材質:刃部 / 特殊刃物鋼
持ち手 / 木製



⑫WM ベジタブルカッター
3120

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 商品コード | 価格 |
|-------|-------------|-----|----|---------|--------|
| 7.5cm | 5-0307-1201 | 215 | 27 | 1017900 | ¥2,800 |



⑬WM クリンクルカッター
8365

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 商品コード | 価格 |
|-------|-------------|-----|----|---------|--------|
| 6.5cm | 5-0307-1301 | 190 | 42 | 4046800 | ¥2,500 |



⑭バナナ切り庖丁

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|------|-------------|-----|----|-----|---------|--------|
| 12cm | 5-0307-1401 | 270 | 60 | 2.3 | 5883400 | ¥2,800 |



⑮アイガブロレードカッター

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 商品コード | 価格 |
|-------------|-------------|-----|-----|---------|--------|
| BR-310 18cm | 5-0307-1501 | 310 | 100 | 2400330 | ¥3,600 |

材質:刃部 / マルテンサイト系ステンレス鋼
ハンドル / メンカラン材
●押しでも引いても切れる刃付けです。
●日本製の独特の鋭い刃が色々な物をカット!
●作業現場からお花屋さんから業務用厨房まで
●殺ボール、ウレタン、ビニールのカットにも使えます。

両…両刃 両…片刃 庖丁は全て右仕様です。