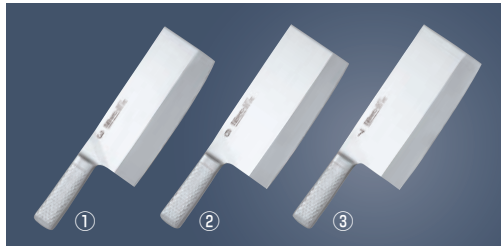


ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。



ブライト M11プロ 中華庖丁

抗菌

| 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 | 6-0294-0101 | 厚口 | 220×95 | 340 | 580 | 3.5 115 | 7909000 | ¥27,000 |
| ②M1168 #6 | 6-0294-0201 | 薄口 | 220×110 | 340 | 495 | 3.5 115 | 7909100 | ¥27,000 |
| ③M1169 #7 | 6-0294-0301 | 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

加

| 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 6-0294-0401 | 90 | 330 | 440 | 4.0 | 100 | 8395300 | ¥24,000 |
| ⑤F-631 | 22cm 6-0294-0501 | 105 | 340 | 510 | 2.5 | 100 | 8395400 | ¥26,500 |
| ⑥F-632 厚口 | 22.5cm 6-0294-0601 | 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ため、洗いやすく衛生的です。



DPコバルト合金 中華庖丁

加

| 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 | 6-0294-0701 | 110 | 332 | 465 | 2.0 | 105 | 1533200 | ¥24,000 |
| ⑧F-922 22.5cm | 6-0294-0801 | 110 | 332 | 560 | 3.0 | 105 | 1533300 | ¥28,500 |

●DPコバルト合金鋼割込を採用した中華庖丁です。



⑨景水楼 中華庖丁

加

| ページコード | 刃渡 | 幅 | 全長 | g | 背厚 | 柄長 | 商品コード | 価格 |
|-------------|--------|-----|-----|-----|-----|----|---------|--------|
| 6-0294-0901 | 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

ドイツ

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 16cm | 6-0294-1001 | 295 | 444 | 3.2 | 3193500 | ¥26,000 |
| 18cm | 6-0294-1002 | 317 | 550 | 3.4 | 3193600 | ¥28,000 |

材質:刃部/ステンレス刃物鋼



⑪正広 チョッパーナイフ

加

| ページコード | 刃渡 | 幅 | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|--------|-------------|---------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 大 18cm | 6-0294-1101 | 180×123 | 330 | 750 | 4.0 | 5880400 | ¥19,000 |
| 中 15cm | 6-0294-1102 | 150×115 | 308 | 650 | 4.0 | 5880500 | ¥17,000 |
| 小 12cm | 6-0294-1103 | 120×97 | 254 | 480 | 4.0 | 5880600 | ¥16,000 |

材質:刃部/モリブデン鋼



⑫チョッパーナイフ ステンレス刃物鋼

加

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|------|-------------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 17cm | 6-0294-1201 | 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に最適です。



鋼付ナタ

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|------------|-------------|-----|-----|-----|---------|--------|
| ⑬地型 18cm | 6-0294-1301 | 360 | 700 | 7.0 | 8006300 | ¥7,700 |
| ⑭東型 13.5cm | 6-0294-1401 | 360 | 800 | 9.0 | 8006400 | ¥8,200 |

材質:ハンドル/榎の木
●鋼付きで切れ味が良く、豚骨などを砕くのに大変便利です。

兼常作 解体庖丁シリーズ

ジビエ料理の下処理に



⑮兼常作 ローズ柄 皮剥ぎ

加

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 17cm | 6-0294-1501 | 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

⑯兼常作 ローズ柄 骨透丸

加

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 14cm | 6-0294-1601 | 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

⑰兼常作 ローズ柄 腸サキ

加

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 14cm | 6-0294-1701 | 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

⑱兼常作 ローズ柄 頭取り

加

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 15cm | 6-0294-1801 | 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

⑲兼常作 ローズ柄 骨透角

加

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 15cm | 6-0294-1901 | 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です。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械 (下ごしらえ)

12 ボール・洗い桶

13 水切り・ザル

14 計量スプーン

15 ロート・スコップ

08 庖丁