

業務用 料理庖丁

〈特長〉

刀身にモリブデンバナジウム鋼を使用しハイレベルでの技術を駆使した理想の庖丁です。
耐蝕性、耐磨耗性、耐熱・耐寒性に優れ、切れ味の持続性など品質を徹底追求して、高度な機能を実現しました。
ハンドルは、握りやすく手にフィットし、使い易さを取り入れた庖丁です。



材質：刀身 モリブデンバナジウム鋼
ハンドル 18-8 ステンレス、フロスティーフ仕上

①ペティーナイフ (両刃)

	(cm)	全長(mm)	重量(g)	背厚	
8-0318-0601	12	238	60	1.7	¥8,200
8-0318-0602	15	270	70	2.0	¥8,900

②牛刀 (両刃)

	(cm)	全長(mm)	重量(g)	背厚	
8-0318-0701	18	315	150	2.0	¥11,500
8-0318-0702	21	345	170	2.0	¥12,500
8-0318-0703	24	374	210	2.5	¥16,000
8-0318-0704	27	403	220	2.5	¥19,000
8-0318-0705	30	433	240	2.5	¥20,000

③三徳庖丁 (両刃)

	(cm)	全長(mm)	重量(g)	背厚	
8-0318-0801	17.5	316	170	2.0	¥11,500

④菜切庖丁 (両刃)

	(cm)	全長(mm)	重量(g)	背厚	
8-0318-0901	16	297	170	2.0	¥10,600
8-0318-0902	18	304	180	2.0	¥11,500

⑤筋引 (両刃)

	(cm)	全長(mm)	重量(g)	背厚	
8-0318-1001	24	374	162	2.5	¥16,000
8-0318-1002	27	402	165	2.5	¥19,000
8-0318-1003	30	432	196	2.5	¥20,000

⑥骨スキ (片刃)

	(cm)	全長(mm)	重量(g)	背厚	
8-0318-1101	15	270	127	2.5	¥11,500

殺菌庫対応・抗菌剤入り [特許出願中]

抗菌スーパー耐熱まな板



スーパー耐熱
100℃まで対応可能！

殺菌庫対応

反りにくく！ ささくれにくい！ (従来比)

【食材区分】

食材区分に便利なワンポイントカラーをご用意しました。



ライン (短側面)

ピン (側面)

スーパー耐熱まな板の表面仕上げ仕様は、15mm・20mm厚はエンボス、30mm厚はサンダーとなります。

食材別 別注加工 (加工代金別途)

- ◎カラーはオーダーによりお好みの場所に付けられます。(ご相談ください)
- ◎ライン加工は長さ 600mmまで加工できます。
- ◎別注加工の場合、返品をお受けできません。

●ライン ¥600/1本

●ピン ¥250/1ヶ所

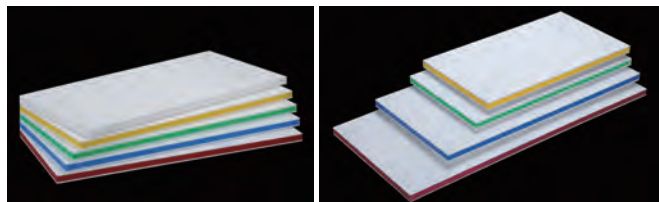
※原則、返品をお受けできません。

■スーパー耐熱まな板 抗菌剤入り [耐熱 PE]

	長さ×巾×厚さ(mm)	重量(kg)	
MINIK	400×200×20	1.5	¥7,450
SAWK	500×250×20	2.4	¥11,750
SSWK	500×270×20	2.5	¥12,750
20SWK	600×300×20	3.4	¥16,800
20MWK	720×330×20	4.5	¥22,100
20MZK	900×450×20	7.6	¥37,650
20LWK	1200×450×20	10.2	¥50,150
SXWK	450×300×30	3.8	¥18,900
30SWK	600×300×30	5.1	¥25,150
30MBK	600×450×30	7.6	¥37,650
S-1WK	750×300×30	6.3	¥31,350
S-2WK	900×350×30	8.9	¥43,900
MWK	840×390×30	9.2	¥45,550
MZWK	900×450×30	11.4	¥56,350
MXWK	930×390×30	10.2	¥50,400
MYWK	1000×390×30	11.0	¥54,200
MAWK	1000×400×30	11.3	¥55,650
MCWK	1000×450×30	12.7	¥62,600
MDWK	1000×500×30	14.1	¥69,550
30LWK	1200×450×30	15.2	¥75,100
MEWK	1200×500×30	16.9	¥83,350

軽量抗菌スーパー耐熱まな板 軽之助

※ご注文の際は、色をご指定ください。



	長さ×巾×厚さ(mm)	重量(kg)	色
ESKLO	460×260×20	1.6	白
SSKLO	500×270×20	1.8	白・黄・緑・青・赤
20SKL	600×300×20	2.4	白・黄・緑・青・赤
20MKL	720×330×20	3.2	白・黄・緑・青・赤

表面エンボス仕上げ

【食材区分】(印字加工例) (有料オプション) ● ¥350/1ヶ所
印字加工は5種類(野菜・肉・魚・果物・その他)から選べます。



軽之助

〈特長〉

- ・当社従来品と比べ約30%の軽量化を実現
- ・全5色(白・黄・緑・青・赤)全周ラインで食材別管理に最適
- ・熱風式包丁まな板消毒保管庫対応(推奨消毒条件90℃/60分)
- ・SIAA認証の抗菌性能で雑菌の繁殖を抑制!