

## 堺 孝行作 INOX PC柄シリーズ

プラスチックハンドル(POM樹脂)、クロム・モリブデンを含有した特殊鋼を使用し、一本一本手研ぎ本刃付の錆びにくく良く切れる庖丁です。  
耐熱温度:150℃



### ①牛刀 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	4-0260-0101	305	160	2.0	7915300	¥14,500
21cm	4-0260-0102	335	180	2.0	7915400	¥16,900
24cm	4-0260-0103	370	260	2.4	7915500	¥18,400
27cm	4-0260-0104	405	280	2.4	7915600	¥20,800
30cm	4-0260-0105	440	320	2.4	7915700	¥23,600

### ②ペティナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	4-0260-0201	235	80	1.9	7915800	¥10,600
15cm	4-0260-0202	265	100	1.9	7915900	¥11,000
18cm	4-0260-0203	295	105	1.9	7915910	¥13,600

### ③筋引 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	4-0260-0301	370	180	2.2	7916000	¥18,400
27cm	4-0260-0302	390	200	2.2	7916100	¥20,800

### ④洋出刃 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	4-0260-0401	345	340	3.9	7916200	¥20,300
24cm	4-0260-0402	375	380	3.9	7916300	¥24,200

### ⑤サバキ東型 片

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	4-0260-0501	270	180	2.2	7916400	¥16,200

### ⑥サバキ西型 片

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	4-0260-0601	256	160	2.2	7916500	¥16,200

### ⑦和風出刃 片

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.5cm	4-0260-0701	285	300	3.9	7916600	¥20,800

### ⑧幅広菜切 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	4-0260-0801	300	180	2.0	7916700	¥14,800

## グランドシェフ 和(スウェーデン鋼)

グランドシェフシリーズに和の感覚を取り入れた庖丁です。  
ハンドルに水牛角半丸を使用し、刃はシリーズの中で最も薄く素材に対する鋭い食い込みを実現しました。



### ⑨牛刀 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	4-0260-0901	390	260	2.0	3829600	¥27,900
27cm	4-0260-0902	430	300	2.0	3829700	¥29,700
30cm	4-0260-0903	465	360	2.0	3829800	¥32,700

### ⑩ペティナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	4-0260-1001	280	100	1.8	3830100	¥17,100
18cm	4-0260-1002	320	120	1.8	3830200	¥20,500

### ⑪筋引 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	4-0260-1101	400	200	2.0	3829900	¥23,700
27cm	4-0260-1102	425	220	2.0	3830000	¥24,500

## 堺 菊守(モリブデン鋼)

適度なしなりと本職用としての硬度。サビに強く、シャープな切れ味  
手になじみやすいウオールナット柄  
材質:ハイカーボン特殊ステンレス鋼



### ⑫和式牛刀 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	4-0260-1201	350	130	2.8	8500000	¥16,000
24cm	4-0260-1202	385	180	3.0	8500100	¥20,000
27cm	4-0260-1203	420	220	3.0	8500200	¥21,500
30cm	4-0260-1204	450	265	3.0	8500300	¥24,200

### ⑬和式ペティナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	4-0260-1301	280	60	2.0	8500400	¥13,200

### ⑭和式筋引 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
27cm	4-0260-1401	415	135	2.5	8500500	¥20,000

### ⑮和式切付牛刀 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	4-0260-1501	350	130	2.8	8500600	¥17,600
24cm	4-0260-1502	385	180	3.0	8500700	¥22,000
27cm	4-0260-1503	420	220	3.0	8500800	¥23,700
30cm	4-0260-1504	450	265	3.0	8500900	¥26,700

### ⑯和式切付ペティナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	4-0260-1601	280	60	2.0	8501000	¥15,000

### ⑰和式切付筋引 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
27cm	4-0260-1701	415	135	2.5	8501100	¥22,000

両…両刃 片…片刃 庖丁は全て右仕様です。左仕様をご希望の際は別途お問い合わせください。

●このカタログに掲載されている価格は、2024年4月1日現在のものです。税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械  
(下記しらす)

12 ボール・洗い桶

13 水切り・ザル

14 水マス・計量スプーン

15 ロート・スコップ

08 庖丁