

東京 杉本  SUGIMOTO

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

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



杉本作 中華庖丁

刃渡	ページコード	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
① #1 22cm	4-0293-0101	95	325	380	2.9	110	0603400	¥39,091
② #6 22cm	4-0293-0201	110	325	450	3.0	105	0603700	¥55,000

材質:刃部 / 白紙2号(高炭素鋼割込鍛造品)  
※薄刃 やわらかいものを切る…肉・野菜用



杉本作 中華庖丁

刃渡	ページコード	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
③ # 2 22cm	4-0293-0301	95	325	480	4.0	110	0603500	¥45,000
④ # 7 22cm	4-0293-0401	110	325	550	3.6	105	0603800	¥59,091
⑤ #11 22cm	4-0293-0501	110	348	600	4.5	110	0603900	¥75,000

材質:刃部 / 白紙2号(高炭素鋼割込鍛造品)  
※中厚刃 肉・野菜・鳥・魚など万能



杉本作 中華庖丁

刃渡	ページコード	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
⑥ # 3 22cm	4-0293-0601	95	325	600	4.5	105	0603600	¥49,000
⑦ #22 19.5cm	4-0293-0701	110	308	930	6.7	105	0604000	¥69,000

材質:刃部 / 白紙2号(高炭素鋼割込鍛造品)  
※厚刃 #3(骨付の肉・魚用)  
特厚刃 #22(骨切り)

グレステン

●グレステン鋼(ステンレス鋼)の特徴

高い硬度=切れ味の良さ 耐磨耗性=切れ味の持続性  
靱性=強度 耐蝕性=サビに強い だから強い味方になります。

永年にわたり独自の技術を結集し、特に一丁一丁丹念に作り上げた中華庖丁の最高峰「オーダーメイドスペシャルOMS」は、本来の優れた切れ味と耐久性を一層、発揮する逸品です。



グレステン 中華庖丁

刃渡	ページコード	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
⑧ 622-20W 22cm	4-0293-0801	114	330	490	2.0	105	4583700	¥53,600
⑨ 622-25W 22cm	4-0293-0901	114	330	560	2.5	105	4583800	¥56,700
⑩ 622-30W 22cm	4-0293-1001	114	330	630	3.0	105	4583900	¥59,900



⑪ミソノ 中華庖丁

ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
No.882 4-0293-1101	330	220×95	480	3.0	幅狭薄口 4992000	¥37,400
No.886 4-0293-1102	330	220×110	520	3.0	幅広薄口 4992100	¥47,900
No.887 4-0293-1103	330	220×110	640	4.0	幅広厚口 4992200	¥50,000

材質:16クロームハイスステンレスモリブデン鋼

⑫ミソノ 小型中華庖丁

ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
No.661 4-0293-1201	300	190×95	310	2.2	家庭用 4991900	¥16,100

材質:刃部 / ハイカーボンモリブデン鋼



⑬OMS-6

刃渡	ページコード	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
22cm	4-0293-1301	110	325	440	3.8	105	4583500	¥79,000

※薄刃 主に骨などを除く前菜用

⑭OMS-7

刃渡	ページコード	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
22cm	4-0293-1401	110	325	560	4.7	110	4583600	¥85,000

※厚刃 万能用



⑮堺孝行 イノックス 中華庖丁 ツバ付

刃渡	ページコード	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
20043 19.5cm	4-0293-1501	85	300	320	1.2	96	7984900	¥24,000
20044 21cm	4-0293-1502	95	310	480	1.8	97	7985000	¥27,800
20045 22.5cm	4-0293-1503	110	325	520	1.8	97	7985100	¥31,400

材質:モリブデン鋼

⑯堺孝行 イノックス 中華庖丁

刃渡	ページコード	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
20040 19.5cm	4-0293-1601	85	300	290	2.0	96	7945000	¥14,000
20041 21cm	4-0293-1602	95	315	450	2.0	97	7945100	¥19,100
20042 22.5cm	4-0293-1603	110	320	510	2.0	97	7945200	¥21,200

材質:刃部 / モリブデン鋼



⑰正広作 中華庖丁

ページコード	刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格	
⑰TS-101 40871	4-0293-1701	175×67	290	240	1.6	2304480	¥6,500
⑱TS-103 40873	4-0293-1801	195×97	315	290	1.6	2304490	¥7,500
⑲TS-104 40874	4-0293-1901	210×105	328	320	1.6	2304510	¥8,500

材質:刃部 / オリジナル特殊ステンレス鋼(MBS-26)  
ハンドル / 天然木



⑳堺菊守 中華庖丁  
モリブデン鋼 SKK

刃渡	ページコード	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
22cm	4-0293-2001	110	335	520	3.0	105	6850800	¥19,000