

**杉本合金鋼ステンレス洋庖丁**

CM製品は、従来の炭素鋼の製品に、クローム、モリブデンを含有した製品で、錆にくく、切れ味も炭素鋼の製品に近い切れ味を示します。プロ用のステンレス製品として杉本が自信をもってお薦めする庖丁です。



**①牛刀 両**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
CM 2118	18cm	4-0262-0101	300	160	2.3	7922600	¥23,637
CM 2121	21cm	4-0262-0102	335	185	2.4	7922700	¥25,455
CM 2124	24cm	4-0262-0103	375	225	2.4	7922800	¥37,273
CM 2127	27cm	4-0262-0104	420	335	2.9	7922900	¥59,091
CM 2130	30cm	4-0262-0105	460	370	2.9	7923000	¥68,182
CM 2133	33cm	4-0262-0106	495	440	3.3	7923100	¥113,637
CM 2136	36cm	4-0262-0107	525	445	3.3	7923200	¥140,910

**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	
CM 2012	12cm	4-0262-0201	230	80	2.0	7922400	¥19,091
CM 2015	15cm	4-0262-0202	260	85	2.0	7922500	¥20,910

**③筋引 両**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
CM 2524	24cm	4-0262-0301	380	195	2.4	7923700	¥35,455
CM 2527	27cm	4-0262-0302	410	230	2.4	7923800	¥50,000

**④ガラスキ 片**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
CM 2318	18cm	4-0262-0401	305	248	3.9	7923400	¥40,910

**⑤骨スキ 片**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
CM 2215	15cm	4-0262-0501	270	175	2.9	7923300	¥26,364

**⑥洋出刃 両**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
CM 2421	21cm	4-0262-0601	350	445	4.9	7923500	¥53,637
CM 2424	24cm	4-0262-0602	385	475	4.9	7923600	¥61,819

**⑦和洋刃 両**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
CM 2117N	17cm	4-0262-0701	300	160	2.2	8708800	¥25,455

**⑧ハムスライス 両**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
CM 2630	30cm	4-0262-0801	440	215	2.6	7923900	¥68,182

**杉本 ツバ付最上品(A)洋庖丁(日本鋼)**



**⑨牛刀 両**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	4-0262-0901	300	145	2.3	4581800	¥20,000
21cm	4-0262-0902	335	165	2.4	4581900	¥20,910
24cm	4-0262-0903	375	210	2.4	4582000	¥31,819
27cm	4-0262-0904	420	325	2.9	4582100	¥53,637
30cm	4-0262-0905	460	355	2.9	4582200	¥62,728
33cm	4-0262-0906	495	420	2.9	4582300	¥99,091
36cm	4-0262-0907	525	435	2.9	4582400	¥117,273

**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
12cm	4-0262-1001	230	70	1.6	4582900	¥16,364
15cm	4-0262-1002	260	75	2.0	4583000	¥19,091
18cm	4-0262-1003	290	100	2.0	8708000	¥20,000

**⑪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	4-0262-1101	350	425	4.9	4582700	¥50,000
24cm	4-0262-1102	385	445	4.9	4582800	¥59,091

**⑫筋引 両**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	4-0262-1201	380	190	2.4	4582500	¥31,819
27cm	4-0262-1202	410	195	2.4	4582600	¥44,546
30cm	4-0262-1203	440	210	2.4	8707900	¥62,728

**⑬骨スキ 片**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
14cm	4-0262-1301	270	175	2.9	4583100	¥22,728

**⑭阪骨 片**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
14cm	4-0262-1401	265	185	2.9	4583200	¥22,728

**⑮ガラスキ 片**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
17cm	4-0262-1501	305	245	3.9	4583300	¥35,455

**正承** ここにプロの誇りがある、料理道を極めるプロに贈る。

**正承 ツバ付紫丹柄・最高級炭素鋼**

不純物の少ない最高級炭素鋼を素材に、使い易さを全面に取り入れた調理師専用の決定版 研ぎ易く切れ味主体の庖丁です。



**⑯牛刀 両**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	4-0262-1601	303	130	2.2	7929200	¥20,800
21cm	4-0262-1602	336	160	2.4	7929300	¥22,800
24cm	4-0262-1603	372	230	2.4	7929400	¥25,600
25.5cm	4-0262-1604	390	250	2.4	7929500	¥29,000
27cm	4-0262-1605	408	255	2.4	7929600	¥31,400
30cm	4-0262-1606	438	280	2.4	7929700	¥37,200
33cm	4-0262-1607	470	420	2.7	7929800	¥45,800

**⑰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	4-0262-1701	235	80	1.7	7928900	¥13,600
15cm	4-0262-1702	265	90	1.7	7929100	¥14,200

**⑱文化庖丁 両**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	4-0262-1801	298	150	2.2	7930100	¥21,200

**⑲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	4-0262-1901	330	340	4.7	7930300	¥34,600
24cm	4-0262-1902	379	380	4.8	7930500	¥43,800

**⑳筋引 両**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	4-0262-2001	378	160	2.1	7930900	¥24,400
27cm	4-0262-2002	403	190	2.1	7931000	¥28,800

**㉑骨スキ 片**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
14.5cm	4-0262-2101	270	150	2.4	7931510	¥20,800

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 (下ごしらえ)

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