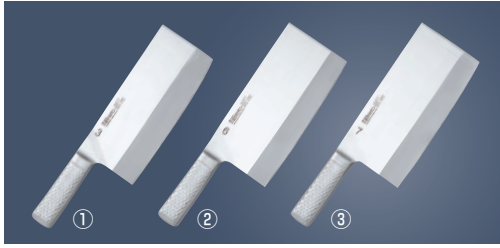


ご注文の際は、  
ページ・番号・商品コードをご記入ください。



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 | 4-0294-0101 | 厚口 220×95  | 340 | 580 | 3.5 | 115 | 7909000 | ¥27,000 |
| ②M1168 #6 | 4-0294-0201 | 薄口 220×110 | 340 | 495 | 3.5 | 115 | 7909100 | ¥27,000 |
| ③M1169 #7 | 4-0294-0301 | 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 4-0294-0401   | 90  | 330 | 440 | 4.0 | 100 | 8395300 | ¥24,000 |
| ⑤F-631    | 22cm 4-0294-0501   | 105 | 340 | 510 | 2.5 | 100 | 8395400 | ¥26,500 |
| ⑥F-632 厚口 | 22.5cm 4-0294-0601 | 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 4-0294-0701 | 110 | 332 | 465 | 2.0 | 105 | 1533200 | ¥24,000 |
| ⑧F-922 | 22.5cm 4-0294-0801 | 110 | 332 | 560 | 3.0 | 105 | 1533300 | ¥28,500 |

●DPコバルト合金鋼削込を採用した中華庖丁



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 |
|-------------|--------|-----|-----|-----|-----|---------|--------|----|
| 4-0294-0901 | 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 | 4-0294-1001 | 295 | 444 | 3.2 | 3193500 | ¥25,000 |
| 18cm | 4-0294-1002 | 317 | 550 | 3.4 | 3193600 | ¥25,500 |



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 | 4-0294-1101 | 180×123 | 330 | 750 | 4.0 | 5880400 | ¥16,800 |
| 中 15cm | 4-0294-1102 | 150×115 | 308 | 650 | 4.0 | 5880500 | ¥15,000 |
| 小 12cm | 4-0294-1103 | 120×97  | 254 | 480 | 4.0 | 5880600 | ¥14,000 |

材質:刃部/モリブデン鋼



⑫杉本 ツバ付最上品  
チョッパーナイフ (A)

加

| 刃渡     | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|--------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 18.5cm | 4-0294-1201 | 305 | 720 | 4.5 | 4583400 | ¥32,273 |

材質:日本鋼

⑬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 | 4-0294-1301 | 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



鋼付ナタ

| 刃渡         | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|------------|-------------|-----|-----|-----|---------|--------|
| ⑭地型 18cm   | 4-0294-1401 | 360 | 700 | 7.0 | 8006300 | ¥7,000 |
| ⑮東型 13.5cm | 4-0294-1501 | 360 | 800 | 9.0 | 8006400 | ¥7,500 |

材質:ハンドル/椴の木

●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



⑯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 | 4-0294-1601 | 280 | 130 | 2.0 | 1557050 | ¥11,000 |

材質:ブレード鋼材/SKD-12(全鋼)  
柄材/ローズウッド

⑰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 | 4-0294-1701 | 250 | 130 | 2.5 | 1555530 | ¥9,500 |

材質:ブレード鋼材/SKD-13(全鋼)  
柄材/ローズウッド

⑱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 | 4-0294-1801 | 255 | 140 | 2.5 | 1555540 | ¥15,000 |

材質:ブレード鋼材/SKD-14(全鋼)  
柄材/ローズウッド

⑲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 | 4-0294-1901 | 255 | 130 | 2.5 | 1555550 | ¥10,000 |

材質:ブレード鋼材/SKD-15(全鋼)  
柄材/ローズウッド

⑳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 | 4-0294-2001 | 265 | 140 | 2.5 | 1555560 | ¥10,000 |

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

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・スプーン

15 ロート・スコップ

08 庖丁