



松翠 69層ダマスカス鋼シリーズ

材質:刃部/69層鋼ダマスカス 芯材/VG10 柄/黒合板

松翠とは...

禅の言葉で「松樹千年翠(しょうじゅせんねんのみどり)」という言葉があります。
常緑樹である松の葉は見た目にはほとんど変化はありませんが鮮やかな緑を保ち続けています。
時代に流されることのない洗練されたデザインと切れ味があなたのキッチンを彩ります。



01 H・ガス兼用鍋

02 ガス専用鍋

03 フライパン



①牛刀 両 71

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
20cm	4-0295-0101	332	228	2.0	0990920	¥16,000

②ペティナイフ 両 71

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
13cm	4-0295-0201	236	101	2.0	0990930	¥10,000

③三徳 両 71

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	4-0295-0301	315	234	2.0	0990910	¥15,000

04 鍋全般



④堺孝行 文化庖丁 ゴールド 両 73

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
三徳型厚口 16.5cm	4-0295-0401	293	141	2.0	7945500	¥7,900

材質:ステン割込

⑤正広 万能庖丁 MS-2000 (ステンレス) 両 71

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.5cm	4-0295-0501	291	140	1.3	2941400	¥11,000



マスターコック 3000

⑥万能庖丁 両 71

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.3cm	4-0295-0601	283	99	1.2	2933500	¥2,300

⑦菜切庖丁 両 71

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.3cm	4-0295-0701	285	97	1.0	2933600	¥2,300

刃部:ステンレス



ボンシェフ キッチンナイフ

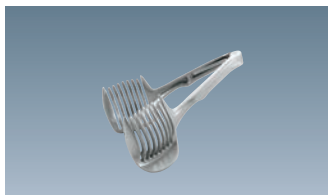
刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑧大 20.4cm 両	4-0295-0801	320	132	1.8	6922200	¥7,200
⑨小 14.5cm 両	4-0295-0901	250	74	1.5	6922300	¥5,300

刃部:モリブデンステンレス スチール
ハンドル:黒合板柄

05 ブランドキッチン

06 オープンウェア

トマトナイフ



⑩WM トマトスライサー 5140 ドイツ

柄部	ページコード	全長	g	商品コード	価格
7cm	4-0295-1001	190	140	7932800	¥4,500

材質:アルミダイキャスト-N
●トマトの厚さを均等に切る為の庖丁押しえとしてご使用できます。



⑪PC黒柄 トマトナイフ

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	4-0295-1101	275	52	1.0	1097600	¥2,600

ハンドル:ポリプロピレン

07 ホテルパン・ガストロノームパン

08 庖丁

両…両刃 両…片刃 庖丁は全て右仕様です。