

料理道具

001 ~ 009

001 鋼フライパン

002 ホットプレート

003 食卓給食道具

004 コンテナ類

005 キッチンポット

006 ボールセッセル

007 包丁・砥石

008 種類中華用品

009 揚げ物用品

堺菊守

日本鋼を使用。職人が丹精込めて造り上げた牛刀です。



堺菊守 日本鋼(口金付・本刃付加工)

① 牛刀 [CHAA-01]

刃渡	品番	価格
180mm	13-0115-0101	¥ 8,800
210mm	13-0115-0102	¥ 9,700
240mm	13-0115-0103	¥11,700
270mm	13-0115-0104	¥14,500
300mm	13-0115-0105	¥16,400
330mm	13-0115-0106	¥19,400
360mm	13-0115-0107	¥24,500

③ 筋引 [CHAA-03]

刃渡	品番	価格
240mm	13-0115-0301	¥11,700
270mm	13-0115-0302	¥14,500
300mm	13-0115-0303	¥16,400

⑥ 洋出刃 [CHAA-06]

刃渡	品番	価格
180mm	13-0115-0601	¥16,100
210mm	13-0115-0602	¥17,300
240mm	13-0115-0603	¥20,200
270mm	13-0115-0604	¥22,700
300mm	13-0115-0605	¥24,700

② ペティナイフ [CHAA-02]

刃渡	品番	価格
120mm	13-0115-0201	¥5,700
150mm	13-0115-0202	¥6,400
180mm	13-0115-0203	¥8,200

④ 骨スキ(角)東型 [CHAA-04]

刃渡	品番	価格
150mm	13-0115-0401	¥9,900

⑤ 骨スキ(丸)西型 [CHAA-05]

刃渡	品番	価格
135mm	13-0115-0501	¥9,900

⑦ ガラスキ [CHAA-07]

刃渡	品番	価格
180mm	13-0115-0701	¥18,300

⑧ クレーパーナイフ [CHAA-08]

刃渡	品番	価格
150mm	13-0115-0801	¥12,400
180mm	13-0115-0802	¥16,200
210mm	13-0115-0803	¥17,500

堺菊守

ハイカーボン特殊ステンレス鋼(モリブデン、バナジウム含有)を使用。適度なしなり。シャープな切れ味。



堺菊守 SKKバナジウム鋼(口金付・本刃付加工)

⑨ 牛刀 [CHAD-01]

刃渡	品番	価格
180mm	13-0115-0901	¥15,100
210mm	13-0115-0902	¥16,600
240mm	13-0115-0903	¥20,800
270mm	13-0115-0904	¥26,200
300mm	13-0115-0905	¥31,700

⑪ 筋引 [CHAD-03]

刃渡	品番	価格
240mm	13-0115-1101	¥20,800
270mm	13-0115-1102	¥26,200

⑬ 洋出刃 [CHAD-05]

刃渡	品番	価格
240mm	13-0115-1301	¥32,200

⑫ 骨スキ(角)東型 [CHAD-04]

刃渡	品番	価格
150mm	13-0115-1201	¥16,600

⑭ 三徳 [CHAD-06]

刃渡	品番	価格
175mm	13-0115-1401	¥16,600

⑩ ペティナイフ [CHAD-02]

刃渡	品番	価格
120mm	13-0115-1001	¥10,200
150mm	13-0115-1002	¥11,000
180mm	13-0115-1003	¥12,600

特殊ステンレス鋼を使用。

両面にだ円状のくぼみを設ける事により食材と包丁との間に空気層を取り込む為、食材が引っ付きにくい。



堺菊守 サーモン型(口金付・本刃付加工)

⑮ 牛刀 [CHAE-01]

刃渡	品番	価格
210mm	13-0115-1501	¥31,200
240mm	13-0115-1502	¥37,400
270mm	13-0115-1503	¥45,600
300mm	13-0115-1504	¥54,400

⑰ ペティナイフ [CHAE-03]

刃渡	品番	価格
120mm	13-0115-1701	¥18,800
150mm	13-0115-1702	¥19,700

⑯ 筋引 [CHAE-02]

刃渡	品番	価格
240mm	13-0115-1601	¥36,300
270mm	13-0115-1602	¥43,500



※食材が引っ付きにくい

特殊ステンレス鋼(モリブデン、バナジウム含有)を使用。研ぎやすく使いやすい。

堺菊守 スタンダード(口金付・本刃付加工)

⑱ 牛刀 [CHAC-01]

刃渡	品番	価格
180mm	13-0115-1801	¥10,900
210mm	13-0115-1802	¥11,700
240mm	13-0115-1803	¥13,900
270mm	13-0115-1804	¥16,900
300mm	13-0115-1805	¥19,700

⑳ 筋引 [CHAC-03]

刃渡	品番	価格
240mm	13-0115-2001	¥13,900
270mm	13-0115-2002	¥16,900

㉑ 洋出刃 [CHAC-05]

刃渡	品番	価格
210mm	13-0115-2201	¥22,300
240mm	13-0115-2202	¥27,400

㉒ 骨スキ(角)東型 [CHAC-04]

刃渡	品番	価格
150mm	13-0115-2101	¥12,000

㉓ 片刃出刃 [CHAC-06]

刃渡	品番	価格
165mm	13-0115-2301	¥12,900

㉒ ペティナイフ [CHAC-02]

刃渡	品番	価格
120mm	13-0115-1901	¥7,500
150mm	13-0115-1902	¥7,700

㉔ 三徳 [CHAC-07]

刃渡	品番	価格
180mm	13-0115-2401	¥11,700



※上記の価格には消費税は含まれておりません。