

實光刃物

日本鋼はモリブデン鋼に比べて錆びやすいですが、切れ味が維持できる素材です。切れ味優先の方向け。



堺實光 日本鋼(ツバ付)

① 牛刀 [CHPE-02] E

刃渡	品番	価格
180mm(50004)	13-0118-0101	¥11,700
210mm(50005)	13-0118-0102	¥12,800
240mm(50006)	13-0118-0103	¥15,500
270mm(50007)	13-0118-0104	¥18,000
300mm(50008)	13-0118-0105	¥20,500

② ペティ [CHPE-01] E

刃渡	品番	価格
120mm(50001)	13-0118-0201	¥8,500
150mm(50003)	13-0118-0202	¥8,800

③ 筋引 [CHPE-03] E

刃渡	品番	価格
240mm(50011)	13-0118-0301	¥15,500
270mm(50012)	13-0118-0302	¥18,000
300mm(50013)	13-0118-0303	¥20,500

④ 骨スキ角 [CHPE-05] E

刃渡	品番	価格
150mm(50018)	13-0118-0401	¥12,800

⑤ 三徳 [CHPE-04] E

刃渡	品番	価格
180mm(50024)	13-0118-0501	¥12,800



INOXシリーズ

- 鋼の中にクロームを12%以上加わえることによって耐食性が向上し、サビがでにくい。
- 切れ味の抜群さ、刃持ちの良さがあります。一日にかなりの量を切る場合なども切れ味が維持できる商品となっております。

堺實光 INOX

⑥ ツバ付ペティ [CHPB-01] E

刃渡	品番	価格
120mm(51001)	13-0118-0601	¥10,200
150mm(51003)	13-0118-0602	¥10,800
180mm(51026)	13-0118-0603	¥13,600

⑧ ツバ付筋引 [CHPB-03] E

刃渡	品番	価格
210mm(51027)	13-0118-0801	¥17,600
240mm(51011)	13-0118-0802	¥21,300
270mm(51012)	13-0118-0803	¥25,400

⑩ ツバ付三徳 [CHPB-05] E

刃渡	品番	価格
180mm(51024)	13-0118-1001	¥16,700

⑪ ツバ付骨スキ角 [CHPB-06] E

刃渡	品番	価格
150mm(51018)	13-0118-1101	¥16,700

⑫ ツバ付骨スキ丸 [CHPB-07] E

刃渡	品番	価格
150mm(51020)	13-0118-1201	¥16,700

⑦ ツバ付牛刀 [CHPB-02] E

刃渡	品番	価格
180mm(51004)	13-0118-0701	¥15,200
210mm(51005)	13-0118-0702	¥17,600
240mm(51006)	13-0118-0703	¥21,300
270mm(51007)	13-0118-0704	¥25,400
300mm(51008)	13-0118-0705	¥30,600

⑨ ツバ付洋出刃 [CHPB-04] E

刃渡	品番	価格
210mm(51015)	13-0118-0901	¥25,500
240mm(51016)	13-0118-0902	¥28,800
270mm(51017)	13-0118-0903	¥33,600

説明画像：牛刀



スタンダード抗菌シリーズ (プラ柄ツバ無)

⑬ ペティ(両刃) [CHPC-07] E 抗菌

刃渡	品番	価格
120mm(51231)	13-0118-1301	¥5,700
150mm(51233)	13-0118-1302	¥5,800

⑭ 牛刀(両刃) [CHPC-08] E 抗菌

刃渡	品番	価格
180mm(51234)	13-0118-1401	¥8,400
210mm(51235)	13-0118-1402	¥8,900
240mm(51236)	13-0118-1403	¥10,300
270mm(51237)	13-0118-1404	¥12,800
300mm(51238)	13-0118-1405	¥14,400

⑮ 筋引(両刃) [CHPC-09] E 抗菌

刃渡	品番	価格
240mm(51241)	13-0118-1501	¥10,300
270mm(51242)	13-0118-1502	¥12,800

⑯ 三徳(両刃) [CHPC-10] E 抗菌

刃渡	品番	価格
180mm(51254)	13-0118-1601	¥8,900

⑰ 菜切(両刃) [CHPC-11] E 抗菌

刃渡	品番	価格
180mm(51255)	13-0118-1701	¥8,900

説明画像：菜切



ツバ無しシリーズなので、軽いのが特徴です。樹脂柄は耐熱150℃。衛生管理ができるので、給食産業、外食産業などで良く使われています。

- 刃身にはモリブデン鋼を使用しているので、錆に強く、高い耐久性を誇ります。
- 樹脂製ハンドルなので、衛生的にお使いいただけます。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。

料理道具

001 ~ 009

001 鍋・フライパン

002 ホールパン・番煎し

003 食缶・給食道具

004 コンテナ類

005 キッチンポット・保存容器

006 ボールミル・ザル

007 まな板・砥石

008 種類・中華用品

009 揚げ物用品