

## 角馬

プロも満足。優れた切れ味と抜群の使い良さが魅力。



## 角馬 9000 モリブデン・バナジウム鋼

## ① 牛刀 [CHOJ-13] G

刃渡			
180mm(TU-9003)	13-0121-0101	¥	6,000
210mm(TU-9004)	13-0121-0102	¥	6,500
240mm(TU-9005)	13-0121-0103	¥	7,500
270mm(TU-9006)	13-0121-0104	¥	8,500
300mm(TU-9007)	13-0121-0105	¥	10,000

## ② ペティ [CHOJ-14] G

刃渡			
125mm(TU-9008)	13-0121-0201	¥	5,000
150mm(TU-9009)	13-0121-0202	¥	5,500

## ③ 筋引 [CHOJ-17] G

刃渡			
240mm(TU-9012)	13-0121-0301	¥	7,500
270mm(TU-9013)	13-0121-0302	¥	8,500

## ④ 骨スキ [CHOJ-15] G

刃渡			
145mm(TU-9010)	13-0121-0401	¥	7,000

## ⑤ 出刃 [CHOJ-18] G

刃渡			
150mm(TU-6005)	13-0121-0501	¥	5,000

## ⑥ 柳刃 [CHOJ-19] G

刃渡			
230mm(TU-6006)	13-0121-0601	¥	5,000

## ⑦ ガラスキ [CHOJ-16] G

刃渡			
175mm(TU-9011)	13-0121-0701	¥	5,000

## ⑧ 薄刃 [CHOJ-12] G

刃渡			
165mm(TU-9002)	13-0121-0801	¥	6,000

## ⑨ 三徳 [CHOJ-11] G

刃渡			
170mm(TU-9001)	13-0121-0901	¥	6,000

## 令月

商標登録

耐蝕性に優れ、業務用としての切れ味と実用性を両立。衛生的で耐久性にも優れた口金付。



## 令月 モリブデン特殊鋼 口金付

## ⑩ ペティ [CHES-01] B

刃渡			
FC-1040 130mm	13-0121-1001	¥	3,600
FC-1041 150mm	13-0121-1002	¥	3,800

## ⑪ 牛刀 [CHES-02] B

刃渡			
FC-1045 180mm	13-0121-1101	¥	4,800
FC-1046 210mm	13-0121-1102	¥	5,500
FC-1047 240mm	13-0121-1103	¥	7,000
FC-1048 270mm	13-0121-1104	¥	8,500

## ⑫ 筋引 [CHES-03] B

刃渡			
FC-1043 240mm	13-0121-1201	¥	7,000
FC-1044 270mm	13-0121-1202	¥	8,500

## ⑬ 骨スキ(片刃) [CHES-04] B

刃渡			
FC-1042 150mm	13-0121-1301	¥	6,000

## ⑭ 三徳 [CHES-05] B

刃渡			
FC-1051 165mm	13-0121-1401	¥	4,800

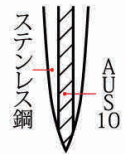
## ⑮ 菜切 [CHES-06] B

刃渡			
FC-1052 160mm	13-0121-1501	¥	4,800

## 村斗 Sharp 燕三条

MURATO AUS10 CLAD STAINLESS STEEL MADE IN JAPAN / SHIMOMURA

高硬度と研ぎやすさを併せ持つAUS10三層鋼を使用。本職の料理人に求められる鋭い切れ味のために最適な特殊ステンレス刃物鋼です。



## 村斗 MURATO Sharp AUS10

## ⑯ 牛刀 [CHOJ-25] B

刃渡			
180mm	13-0121-1601	¥	3,500
210mm	13-0121-1602	¥	3,500

## ⑰ ペティ [CHOJ-26] B

刃渡			
90mm	13-0121-1701	¥	3,000
125mm	13-0121-1702	¥	3,000

## ⑱ 三徳 [CHOJ-27] B

刃渡			
160mm	13-0121-1801	¥	3,500

## ⑲ 小三徳 [CHOJ-28] B

刃渡			
145mm	13-0121-1901	¥	3,300

※上記の価格には消費税は含まれておりません。