

料理道具

001 ~ 009

001 鍋・フライパン

002 ホットプレート・番煎い鍋

003 食卓・給食道具

004 コンテナ類

005 キッチンポット・保存器

006 ボールセザル・漬物・米びつ

007 包丁・砥石・まな板

008 種類中華用品

009 揚げ物用品

堺菊守



堺菊守 ステンレス包丁

① 三徳型 [CHAZ-01]		③ 薄刃型 [CHAZ-03]	
刃渡		刃渡	
165mm	13-0129-0101 ¥5,700	165mm	13-0129-0301 ¥5,700
② 牛刀型 [CHAZ-02]		④ ペティ [CHAZ-04]	
刃渡		刃渡	
180mm	13-0129-0201 ¥5,700	120mm	13-0129-0401 ¥2,600
		135mm	13-0129-0402 ¥3,000

関藤平

刃の芯材には高硬度と靱性、耐食性に優れたコバルト合金を使用しています。



関藤平 黒耀 ダマスカス

⑩ 三徳 [CHOB-18] 洗	
165mm30247	13-0129-1801 ¥15,000



⑪ ペティ [CHOB-19] 洗	
120mm30248	13-0129-1901 ¥10,000

関孫六

鋭い切れ味と研ぎ直しに優れた「ハイカーボン特殊ステンレス刃物鋼」を使用。



関孫六 いまよう

⑫ 三徳 [CHOE-16] 洗	
刃渡	
AB-5432 165mm	13-0129-0501 ¥4,400



⑬ 牛刀 [CHOE-17] 洗	
刃渡	
AB-5434 180mm	13-0129-0601 ¥4,400

⑫、⑬材質:刀身/ハイカーボンステンレス鋼
口金/ステンレススチール 柄/積層強化木

鋼とステンレスの特性が活きる「本割込鋼」。研ぎやすく鋭い切れ味の持続する高硬度の炭素鋼を、サビに強いステンレスで合わせることで日本らしい本格的包丁が実現しました。



ツヴィリング ツイン S57	
⑭ 果物包丁 [CHIB-01] 洗	
刃渡	
34281-091 90mm	13-0129-1101 ¥8,000

関孫六



関孫六 安士

⑮ 三徳 [CHOE-14] 洗	
刃渡	
165mm	13-0129-0801 ¥3,500

⑯ 菜切 [CHOE-15] 洗	
刃渡	
165mm	13-0129-0901 ¥3,500

⑮⑯材質:刀身/ステンレス複合材(刃材/炭素鋼)(側金/ステンレス鋼)
柄/ナイロン・ポリプロピレン



発売以来1200万本突破のロングセラーシリーズ。全貫通構造で丈夫な上に適度な重量感が心地よいバランスの良いハンドル。

抜群の切れ味、錆びにくさを誇るブレード。高品質でオーソドックスなスタイルが特徴のシリーズです。

ヘンケルス ロストフライ

材質:特殊ステンレス刃物鋼 POM 樹脂

⑰ ペティナイフ [CHID-01] 洗	
刃渡	
10070-830 130mm	13-0129-1301 ¥2,200
⑱ 洋包丁 [CHID-02] 洗	
刃渡	
10054-880 180mm	13-0129-1401 ¥3,500
⑲ 小包丁 [CHID-03] 洗	
刃渡	
10055-850 150mm	13-0129-1501 ¥2,800
⑳ 三徳包丁 [CHID-04] 洗	
刃渡	
10055-161 165mm	13-0129-1601 ¥3,000
10055-880 180mm	13-0129-1602 ¥3,500
㉑ パンナイフ [CHID-06] 洗	
刃渡	
10022-820 200mm	13-0129-1701 ¥3,500

※上記の価格には消費税は含まれておりません。