

料理道具

001
009

001
鍋
フライパン

002
ホッパルパン
番煎じ

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
ボウル
ミキサー
漬物
米びつ

007
まな板
包丁
砥石

008
種類
中華用品

009
揚げ物用品



① 日本鋼 ツバ無 チョッパー

[CHRA-01]			
	g		
125mm	473	13-0131-0101	¥ 7,000
150mm	560	13-0131-0102	¥10,400
180mm	697	13-0131-0103	¥12,000

背厚:4.0mm

② MURATO 中華骨切 185mm
MCK-103 [CHOJ-29] E

13-0131-0201 ¥7,000			
全長:315mm	材質:ステンレス刃物鋼		
背厚:5.0mm	重量:710g		



③ 正広作 MV黒合板 チョッパー

[CHBJ-01] E			
	g		
120mm(14091)	510	13-0131-0301	¥14,000
150mm(14092)	680	13-0131-0302	¥15,000
180mm(14093)	800	13-0131-0303	¥16,800

背厚:4.0mm

④ 正広作 日本鋼 チョッパー
(ローズ柄) [CHBK-01] E

E			
	g		
120mm(13494)	590	13-0131-0401	¥12,500
150mm(13495)	800	13-0131-0402	¥13,500
180mm(13496)	930	13-0131-0403	¥15,000

背厚:5.0mm



「中華包丁と言えば“杉本”」と言われるほど料理人に愛されている中華包丁です。永く使い続けていただくことを考え創業時と変わらぬ製法で職人が鍛え上げ、一丁一丁手研ぎで仕上げています。



⑤ 杉本 中華包丁 [CHGA-08] E

サイズ	g		
1号	220×95	380	13-0131-0501 ¥35,455
2号	220×95	480	13-0131-0502 ¥40,910
3号	220×95	600	13-0131-0503 ¥44,546
6号	220×110	430	13-0131-0504 ¥50,000
7号	220×110	580	13-0131-0505 ¥53,637
11号	240×110	550	13-0131-0506 ¥68,182
22号	195×110	830	13-0131-0507 ¥62,728

※薄刃 1号・6号(やわらかいものを切る・・・肉・野菜用)
 中厚刃 2号・7号・11号(肉・野菜・鳥・魚・など其他万能用)
 厚刃 3号(骨付の肉・魚用)
 特厚刃 22号(骨切り)

兼元

野菜の千切りはもちろん、重さを利用して骨ごと肉を叩き切ったり、幅の広い面を利用して食材を潰したりできる万能な包丁です。



⑥ 日本鋼 中華包丁 180mm

[CHSA-16] E	
13-0131-0601	¥11,000
重量:292g	背厚:2.5mm



⑦ 日本鋼 中華包丁 220mm

[CHSA-17] E	
13-0131-0701	¥12,100
重量:402g	背厚:2.5



⑧ 日本鋼 中華包丁 220mm 厚口

[CHSA-18] E	
13-0131-0801	¥12,100
重量:420g	背厚:3.0



⑨ ステンレス 中華包丁 220mm

[CHSA-19] E	
13-0131-0901	¥15,400
重量:436g	背厚:3mm

Tojiro-Pro®

コバルト合金鋼
Cobalt Alloy Steel(WG10) 13クロームステンレス
13 Chrome Stainless Steel



⑩ トウジロウ プロ 中華包丁
F-630 [CHEG-01] E

13-0131-1001	¥22,000
刃渡り×幅×厚:220×92×3.5	重量:520g

⑪ トウジロウ プロ 中華包丁
薄口 F-631 [CHEG-02] E

13-0131-1101	¥26,500
刃渡り×幅×厚:225×108×2.5	重量:510g

※上記の価格には消費税は含まれておりません。