



① 堺菊守 中華包丁 SKKバナジウム鋼

中華(かしめ柄) [CHAU-01]

13-0132-0101 ¥17,200

刃渡り×幅×厚:220×110×3 重量:500g

② 関鰐蔵作 中華包丁 [CHRA-02]

	刃渡り	全長	g		
7インチ	180	290	267	13-0132-0201	¥3,700
8インチ	200	318	321	13-0132-0202	¥3,900

材質:ステンレス刃物鋼(420J2材)

③ 村斗 モリブデンバナジウム鋼中華包丁(朴柄)

MCK-102 [CH0J-33] E

13-0132-0301 ¥4,500

全長:290mm 刃渡り:180mm 重量:307g 背厚:2.5mm



④ 堺菊守 スイカ切包丁

(ステンレス) [CHAS-13]

360mm	13-0132-0401	¥10,400
-------	--------------	---------

⑤ 富士印 大型万能包丁

[CHEL-02] E

FG-3000 345mm	13-0132-0501	¥3,300
---------------	--------------	--------

●切れ味もよくスイカなど大型の食材を切るのに最適です。

⑥ 富士印 大型万能包丁

(補助柄付) [CHEL-03] E

FG-3000A 345mm	13-0132-0601	¥3,600
----------------	--------------	--------



⑦ 万能包丁 楽 TH-78 [CHRA-03] E

13-0132-0701 ¥4,000

全長:305 刃渡り:170 重量:100g

材質:本体/モリブデンバナジウムステンレス鋼、エラストマー樹脂 フック/ステンレス、エラストマー樹脂

●付属のフックを使って南瓜のブロック、硬くなったおもち、とうもろこし等の硬い食材を非常に軽力でカットできます。

⑧ のじ かぼーちょうプロ(本研ぎ)

LUK-014 [CHNA-04] G

13-0132-0801 ¥5,600

全長:255 刃渡り:140 重量:170g

材質:刃部/モリブデンバナジウム鋼 柄/ステンレス

●前滑り防止のツパ付
●高温消毒保管のできるステンレス一体型
●力を入れ易いエッグシェルグリップ

日本鋼解体包丁シリーズ (積層強化木柄)



日本鋼解体包丁

⑨ 骨スキ 角(片刃)

[CHRA-13]

13-0132-0901 ¥9,400

全長:265 刃渡り:150

⑩ 骨スキ 丸(片刃)

[CHRA-14]

13-0132-1001 ¥8,800

全長:255 刃渡り:135

⑪ 皮ハギ(片刃)

[CHRA-17]

13-0132-1101 ¥10,500

全長:280 刃渡り:170

⑫ 腸サキ(片刃)

[CHRA-16]

13-0132-1201 ¥13,800

全長:260 刃渡り:150

⑬ 頭オトシ(片刃)

[CHRA-15]

13-0132-1301 ¥9,400

全長:260 刃渡り:150



⑭ 正広作 巾広冷凍

[CHBA-10] ◇ E

刃渡		
270mm(13046)	13-0132-1401	¥32,500
300mm(13047)	13-0132-1402	¥37,000

⑮ 正広作 ハガネ 両手冷凍

[CHBI-02] E

刃渡	g		
300mm(40971)	760	13-0132-1501	¥34,000
330mm(40972)	850	13-0132-1502	¥37,000

⑯ 正広作 冷凍切

[CHBA-11] ◇ E

刃渡		
300mm(13049)	13-0132-1601	¥28,000



⑰ 冷凍ナイフ 180mm

[CRTN-02] E

13-0132-1801 ¥3,200

全長:310

●両サイドに刃(波刃・ノコ刃)が付いており、切るモノによって使い分け出来ます。

※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・番煎じ

003 食卓・給食道具

004 コンテナ類

005 キッチンポット・保存容器

006 ボールミキサー・漬物米ひつ

007 まな板・砥石

008 麺類・中華用品

009 揚げ物用品