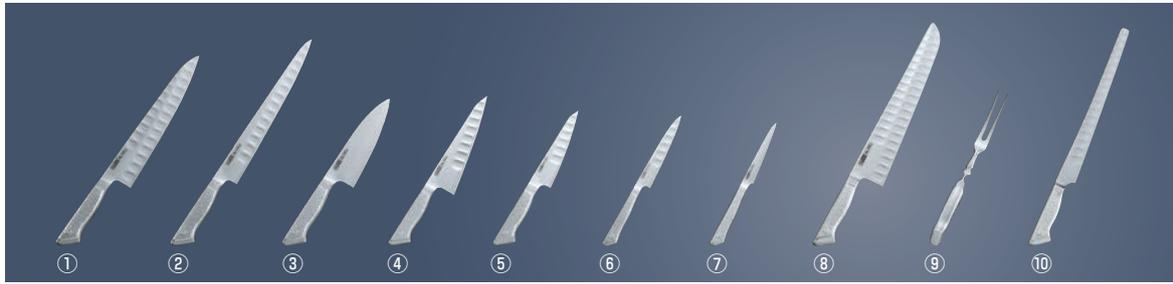


**LESTAIN** TRADE MARK **グレステン**



<Mタイプの特長> 衛生的で耐久性の高いステンレスハンドルです。手入れが簡単でサビにくく、においもつきません。バランスは従来のグレステンを継承しています。

グレステンMタイプ

①牛刀 両

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
721TM 21cm	1-0273-0101	338	225	2.0	3781300	¥22,000
724TM 24cm	1-0273-0102	371	245	2.2	3781400	¥27,500
727TM 27cm	1-0273-0103	415	310	2.5	3781500	¥33,000
730TM 30cm	1-0273-0104	445	330	2.5	3781600	¥40,700
733TM 33cm	1-0273-0105	475	360	2.5	3781700	¥49,500

②筋引 両

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
724TSM 24cm	1-0273-0201	367	216	2.0	3781800	¥25,300
727TSM 27cm	1-0273-0202	395	230	2.0	3781900	¥30,800
730TSM 30cm	1-0273-0203	443	280	2.0	3782000	¥37,400
733TSM 33cm	1-0273-0204	470	290	2.0	3782100	¥46,200
736TSM 36cm	1-0273-0205	500	300	2.0	3782200	¥55,000

③洋出刃 片

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
216WM 16cm	1-0273-0301	283	290	2.5	3782300	¥19,500
220WM 20cm	1-0273-0302	330	305	3.0	3782400	¥31,900

④ガラスキ 片

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
420TM 20cm	1-0273-0401	312	260	3.0	3782500	¥25,300

⑤骨スキ 片

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
415TM 15cm	1-0273-0501	278	205	2.5	3782600	¥18,200

⑥ペティーナフ 両

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
012TM 12cm	1-0273-0601	248	66	1.5	3782700	¥11,400
014TM 14cm	1-0273-0602	266	75	1.5	3782800	¥12,100

⑦ペティーナフ 細 両

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
010WSM 10cm	1-0273-0701	230	65	1.5	3782900	¥10,800
012WSM 12cm	1-0273-0702	242	74	1.5	3783000	¥10,800

⑧カービングナイフ 両

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
533TM 33cm	1-0273-0801	473	355	2.5	3783300	¥58,300

⑨カービングフォーク 片

ベージコード	全長	g	商品コード	価格	
FM125 29.5cm	1-0273-0901	295	240	3783400	¥16,800

⑩サーモンスライサー 両

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
331TAML 31cm	1-0273-1001	444	220	2.0	3783100	¥30,800
336TAML 36cm	1-0273-1002	490	265	2.0	3783200	¥37,400

グレステンMタイプ

⑪牛刀 両

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
819TM 19cm	1-0273-1103	311	174	2.0	3679810	¥17,000
821TM 21cm	1-0273-1104	333	187	2.0	3679710	¥20,000

⑫プロティナイフ 両

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
018TMM 18cm	1-0273-1201	305	149	2.0	3680600	¥16,000
021TMM 21cm	1-0273-1202	333	155	2.0	3680500	¥18,700
025TMM 25cm	1-0273-1203	375	172	2.0	3680400	¥24,800

⑬三徳庖丁 細身 両

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
816TM 17cm	1-0273-1302	287	163	1.5	3680110	¥15,000

グレステンWタイプ

⑰牛刀 両

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
721WK 21cm	1-0273-1701	338	250	2.0	0592600	¥22,000
724WK 24cm	1-0273-1702	370	270	2.2	0592700	¥27,500
727WK 27cm	1-0273-1703	415	320	2.5	0592800	¥33,000
730WK 30cm	1-0273-1704	445	345	2.5	0592900	¥40,700

⑱洋出刃 片

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
216WK 16cm	1-0273-1801	283	265	2.5	0593000	¥19,500
220WK 20cm	1-0273-1802	328	330	3.0	0593100	¥31,900
224WK 24cm	1-0273-1803	381	430	3.0	0593200	¥39,600

⑲筋引 両

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
724WSK 24cm	1-0273-1901	367	240	2.0	8472400	¥25,300
727WSK 27cm	1-0273-1902	395	250	2.0	8472500	¥30,800
730WSK 30cm	1-0273-1903	442	280	2.0	8472600	¥37,400
733WSK 33cm	1-0273-1904	470	290	2.0	8472700	¥46,200
736WSK 36cm	1-0273-1905	500	310	2.0	8472800	¥55,000

⑭ホームペティ 両

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
814TUMM 14cm	1-0273-1401	265	139	1.5	3680200	¥12,500

⑮三徳庖丁 両

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
817TMM 17cm	1-0273-1501	292	171	2.0	3680000	¥16,000

⑯小出刃 片

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
212WMM 11cm	1-0273-1601	235	171	2.7	3680300	¥12,500

⑳プロティナイフ 両

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
025WK 25cm	1-0273-2001	373	170	2.0	0593300	¥24,800

㉑ペティーナフ 両

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
012WK 12cm	1-0273-2101	248	85	1.5	0593400	¥11,400
014WK 14cm	1-0273-2102	270	90	1.5	0593500	¥12,100

㉒ペティーナフ 細身 両

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
010WSK 10cm	1-0273-2201	230	80	1.5	0593600	¥10,800
012WSK 12cm	1-0273-2202	245	80	1.5	0593700	¥10,800

㉓小出刃 片

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
212WK 11cm	1-0273-2301	235	168	2.5	7919800	¥12,500



⑪ 後継 ⑫ 後継



<Wタイプの特長>

最高の材質を使用し、スライス用庖丁として特に優れた性能を持ち、切れ味・持続性・強度などの品質を徹底追求した高度な機能を実現

両…両刃 片…片刃 庖丁は全て右仕様です。左仕様をご希望の際は別途お問い合わせください。

●このカタログに掲載されている価格は、2021年4月1日現在のものです。税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。

01 IH・ガス兼用鍋

02 ガス専用鍋

03 フライパン

04 鍋全般

05 ブランドキッチン  
コレクション

06 オープンウェア

07 ホテルパン・  
ガストロノームパン

08 庖丁