

堺孝行作 グランドシェフ

錆に強く不純物の極めて少ないスウェーデンウッデホルム特殊鋼を直輸入して日本人向きに加工したシェフ用の高級庖丁です。(INOX)



①牛刀 両 **加**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	1-0279-0101	295	160	2.1	5847400	¥14,200
21cm	1-0279-0102	325	180	2.1	5847500	¥15,100
24cm	1-0279-0103	366	220	2.1	5847600	¥17,700
27cm	1-0279-0104	395	260	2.2	5847700	¥21,700
30cm	1-0279-0105	435	280	2.2	5847800	¥25,400
33cm	1-0279-0106	470	320	2.2	5847900	¥31,200

②厚口牛刀 両 **加**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	1-0279-0201	366	275	3.5	5848000	¥25,400

③ペティナーナイフ 片 **加**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
9cm	1-0279-0301	195	60	1.9	5849300	¥8,200
12cm	1-0279-0302	225	70	1.9	5849400	¥8,800
15cm	1-0279-0303	260	80	1.9	5849500	¥9,500

④洋出刃 両 **加**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	1-0279-0401	335	280	3.2	5848900	¥21,400
24cm	1-0279-0402	370	340	3.2	5849000	¥25,400
27cm	1-0279-0403	410	380	3.2	5849100	¥31,700
30cm	1-0279-0404	435	440	3.2	5849200	¥34,300

⑤スライサー 両 **加**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	1-0279-0501	325	120	2.0	5848300	¥15,100
24cm	1-0279-0502	360	140	2.0	5848400	¥17,700
27cm	1-0279-0503	390	150	2.0	5848500	¥21,700
30cm	1-0279-0504	415	200	2.1	5848600	¥25,400

⑥薄口ナロースライサー 両 **加**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	1-0279-0601	257	122	1.1	5848700	¥20,900
27cm	1-0279-0602	388	131	1.2	5848800	¥24,900

⑦サバキ東型 片 **加**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	1-0279-0701	260	200	3.0	5849600	¥14,800

⑧サバキ西型 片 **加**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	1-0279-0801	270	190	3.0	5849800	¥14,800

⑨三徳庖丁 両 **加**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	1-0279-0901	300	180	2.0	8121300	¥15,700

グランドシェフ SP(スウェーデン鋼)

グランドシェフを基礎に、さらなる切れ味を追い求め完成したのがグランドシェフSPです。
素材に対する鋭い切れ味、切り離れを追求した最高級の庖丁です。
※表のみサマー加工



⑩牛刀 両 **加**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	1-0279-1001	300	160	2.0	3827600	¥15,300
21cm	1-0279-1002	330	180	2.0	3827700	¥17,600
24cm	1-0279-1003	370	220	2.0	3827800	¥21,000
27cm	1-0279-1004	395	260	2.0	3827900	¥23,700
30cm	1-0279-1005	440	300	2.0	3828000	¥28,400

⑪ペティナーナイフ 両 **加**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	1-0279-1101	225	60	1.8	3828400	¥9,900
15cm	1-0279-1102	260	80	1.8	3828500	¥10,700

⑫スライサー 両 **加**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	1-0279-1201	360	140	2.0	3828100	¥21,000
27cm	1-0279-1202	390	140	2.0	3828200	¥23,700
30cm	1-0279-1203	420	180	2.0	3828300	¥28,400

⑬サバキ東型 片 **加**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	1-0279-1301	265	180	3.0	3828600	¥16,800

グランドシェフSPシリーズは左仕様はできません。

堺孝行作(日本鋼・ツバ付)

日本鋼を使用した、最もポピュラーな庖丁です。



⑭牛刀 両 **加**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	1-0279-1401	305	160	1.9	7924200	¥8,400
21cm	1-0279-1402	330	180	1.9	7924300	¥9,200
24cm	1-0279-1403	370	240	2.1	7924400	¥10,200
27cm	1-0279-1404	400	280	2.1	7924500	¥11,900
30cm	1-0279-1405	435	310	2.2	7924600	¥14,300
33cm	1-0279-1406	460	320	2.2	7924700	¥16,500
36cm	1-0279-1407	500	340	2.3	7924800	¥18,900

⑮ペティナーナイフ 両 **加**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	1-0279-1501	235	80	1.8	7925000	¥5,600
13.5cm	1-0279-1502	245	90	1.8	7925100	¥5,900
15cm	1-0279-1503	265	100	1.8	7925200	¥6,200
18cm	1-0279-1504	295	110	1.8	7925300	¥7,800

⑯筋引 両 **加**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	1-0279-1601	330	160	1.9	7925400	¥9,200
24cm	1-0279-1602	370	180	1.9	7925500	¥9,700
27cm	1-0279-1603	390	190	2.1	7925600	¥11,900
30cm	1-0279-1604	430	220	2.1	7925700	¥14,300

⑰洋出刃 両 **加**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	1-0279-1701	305	260	3.9	7926000	¥13,300
21cm	1-0279-1702	340	320	3.9	7926100	¥14,400
24cm	1-0279-1703	370	380	3.9	7926200	¥15,600
27cm	1-0279-1704	410	460	3.9	7926300	¥17,300
30cm	1-0279-1705	445	500	3.9	7926400	¥18,900

サバキ 片 **加**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18 15cm 東型	1-0279-1801	270	160	2.2	7926500	¥9,100
18 18cm 東型	1-0279-1802	300	200	2.5	7926600	¥9,900
18 15cm 西型	1-0279-1901	265	160	2.2	7926700	¥9,100

⑲ガラサキ(ガラスキ) 片 **加**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	1-0279-2001	320	360	4.8	7926800	¥13,200

⑳小間切牛刀 両 **加**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	1-0279-2101	365	420	2.8	7927200	¥16,800
27cm	1-0279-2102	395	460	2.9	7927300	¥19,000
30cm	1-0279-2103	440	480	3.0	7927400	¥21,300

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