

杉本合金鋼ステンレス洋庖丁

CM製品は、従来の炭素鋼の製品に、クローム、モリブデンを含有した製品で、錆にくく、切れ味も炭素鋼の製品に近い切れ味を示します。プロ用のステンレス製品として杉本が自信をもってお薦めする庖丁です。



①牛刀 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	1-0282-0101	300	160	2.3	7922600	¥20,819
21cm	1-0282-0102	335	185	2.4	7922700	¥21,728
24cm	1-0282-0103	375	225	2.4	7922800	¥35,455
27cm	1-0282-0104	420	335	2.9	7922900	¥59,091
30cm	1-0282-0105	460	370	2.9	7923000	¥68,182
33cm	1-0282-0106	495	440	3.3	7923100	¥113,637
36cm	1-0282-0107	525	445	3.3	7923200	¥140,910

②ペティナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	1-0282-0201	230	80	2.0	7922400	¥16,364
15cm	1-0282-0202	260	85	2.0	7922500	¥18,091

③筋引 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	1-0282-0301	380	195	2.4	7923700	¥35,455
27cm	1-0282-0302	410	230	2.4	7923800	¥50,000

④ガラスキ 片

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	1-0282-0401	305	248	3.9	7923400	¥40,910

⑤骨スキ 片

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	1-0282-0501	270	175	2.9	7923300	¥26,364

⑥洋出刃 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	1-0282-0601	350	445	4.9	7923500	¥53,637
24cm	1-0282-0602	385	475	4.9	7923600	¥61,819

⑦和洋刃 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
17cm	1-0282-0701	300	160	2.2	8708800	¥21,728

⑧ハムスライス 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
30cm	1-0282-0801	440	215	2.6	7923900	¥68,182

杉本 ツバ付最上品(A)洋庖丁(日本鋼)



⑨牛刀 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	1-0282-0901	300	145	2.3	4581800	¥17,273
21cm	1-0282-0902	335	165	2.4	4581900	¥19,000
24cm	1-0282-0903	375	210	2.4	4582000	¥31,819
27cm	1-0282-0904	420	325	2.9	4582100	¥53,637
30cm	1-0282-0905	460	355	2.9	4582200	¥62,728
33cm	1-0282-0906	495	420	2.9	4582300	¥99,091
36cm	1-0282-0907	525	435	2.9	4582400	¥117,273

⑩ペティナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	1-0282-1001	230	70	1.6	4582900	¥14,819
15cm	1-0282-1002	260	75	2.0	4583000	¥16,273
18cm	1-0282-1003	290	100	2.0	8708000	¥17,273

⑪洋出刃 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	1-0282-1101	350	425	4.9	4582700	¥50,000
24cm	1-0282-1102	385	445	4.9	4582800	¥59,091

⑫筋引 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	1-0282-1201	380	190	2.4	4582500	¥31,819
27cm	1-0282-1202	410	195	2.4	4582600	¥44,546
30cm	1-0282-1203	440	210	2.4	8707900	¥62,728

⑬骨スキ 片

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
14cm	1-0282-1301	270	175	2.9	4583100	¥22,728

⑭阪骨 片

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
14cm	1-0282-1401	265	185	2.9	4583200	¥22,728

⑮ガラスキ 片

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
17cm	1-0282-1501	305	245	3.9	4583300	¥35,455

正承 ここにプロの誇りがある、料理道を極めるプロに贈る。

正承 ツバ付紫丹柄・最高級炭素鋼

不純物の少ない最高級炭素鋼を素材に、使い易さを全面に取り入れた調理師専用の決定版 研ぎ易く切れ味主体の庖丁です。



⑯牛刀 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	1-0282-1601	303	130	2.2	7929200	¥17,200
21cm	1-0282-1602	336	160	2.4	7929300	¥18,600
24cm	1-0282-1603	372	230	2.4	7929400	¥20,000
25.5cm	1-0282-1604	390	250	2.4	7929500	¥23,400
27cm	1-0282-1605	408	255	2.4	7929600	¥25,400
30cm	1-0282-1606	438	280	2.4	7929700	¥31,000
33cm	1-0282-1607	470	420	2.7	7929800	¥38,400

⑰ペティナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	1-0282-1701	235	80	1.7	7928900	¥10,000
15cm	1-0282-1702	265	90	1.7	7929100	¥10,400

⑱文化庖丁 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	1-0282-1801	298	150	2.2	7930100	¥17,400

⑲洋出刃 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	1-0282-1901	330	340	4.7	7930300	¥28,800
24cm	1-0282-1902	379	380	4.8	7930500	¥36,800
27cm	1-0282-1903	410	470	4.8	7930700	¥42,000
30cm	1-0282-1904	438	530	4.9	7930800	¥48,200

⑳筋引 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	1-0282-2001	378	160	2.1	7930900	¥19,800
27cm	1-0282-2002	403	190	2.1	7931000	¥24,000

㉑骨スキ 片

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
14.5cm	1-0282-2101	270	150	2.4	7931510	¥17,000

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。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械 (下ごしらえ)

12 ボール・洗い桶

13 水切り・ザル

14 水マス・計量スプーン

15 ロート・スコップ

08 庖丁