

## 堺寛光 プレミアムマスターII(銀紙三号)

高級刃物の安来銅 銀紙三号(銀三鋼)を使用しています。  
銀三鋼はサビに強く、材質の硬度も高い為、切れ味が持続します。  
洋庖丁のワンランク上のシリーズになります。



### 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	1-0283-0101	300	145	2.0	5923500	¥19,900
21cm	1-0283-0102	330	165	2.0	5923600	¥21,400
24cm	1-0283-0103	370	230	2.2	5923700	¥26,500
27cm	1-0283-0104	405	250	2.2	5923800	¥29,600
30cm	1-0283-0105	435	280	2.2	5923900	¥33,400

### 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	1-0283-0301	370	165	2.2	5924000	¥26,600

### ④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	1-0283-0401	345	310	3.5	5924200	¥37,300
24cm	1-0283-0402	375	360	3.5	5924300	¥44,000
27cm	1-0283-0403	405	410	3.8	5924400	¥49,300

### ⑤三徳庖丁 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	1-0283-0501	300	160	1.9	5924500	¥21,400

### ⑥骨スキ角 片

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	1-0283-0601	270	165	2.3	5924600	¥22,600

### ⑦骨スキ丸 片

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	1-0283-0701	265	165	2.4	5924700	¥22,600

### ②ペティーナ이프 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	1-0283-0201	235	80	1.8	5923300	¥14,300
15cm	1-0283-0202	265	95	1.8	5923400	¥15,400

## 堺寛光 INOX

サビに強いモリブデン鋼  
出荷時に全て「手研ぎ本刃付」(機械ではなく職人の手で一本、一本仕上げています)をしておりますので、  
ご使用時に手入れをしなくてもすぐにご使用いただけます。



### ⑧牛刀 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	1-0283-0801	304	154	1.4	5802000	¥15,200
21cm	1-0283-0802	333	175	1.4	5802100	¥17,600
24cm	1-0283-0803	369	233	1.9	5802200	¥21,300
27cm	1-0283-0804	405	259	2.0	5802300	¥25,400
30cm	1-0283-0805	438	315	2.0	5802400	¥30,600

### ⑩筋引 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	1-0283-1001	369	185	2.2	5802500	¥21,300
27cm	1-0283-1002	390	195	2.2	5802600	¥25,400

### 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	1-0283-1101	344	333	3.2	5802700	¥25,500
24cm	1-0283-1102	373	371	3.5	5802800	¥28,800

### ⑫三徳庖丁 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	1-0283-1201	299	162	1.4	5802900	¥16,700

### ⑬骨スキ角型 片

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	1-0283-1301	270	169	2.2	5803000	¥16,700

### ⑭骨スキ丸型 片

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	1-0283-1401	267	148	2.0	5803100	¥16,700

### ⑨ペティーナ이프 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	1-0283-0901	234	84	1.2	5801800	¥10,200
15cm	1-0283-0902	264	89	1.4	5801900	¥10,800

## 堺寛光 (日本鋼)

切れ味抜群の日本鋼を使用  
出荷時に全て「手研ぎ本刃付」(機械ではなく職人の手で一本一本仕上げています)  
をしておりますので、ご使用時に手入れをしなくてもすぐにご使用いただけます。



### ⑮牛刀 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	1-0283-1501	304	135	1.2	5800600	¥11,700
21cm	1-0283-1502	330	147	1.2	5800700	¥12,800
24cm	1-0283-1503	370	205	1.5	5800800	¥15,500
27cm	1-0283-1504	400	248	1.8	5800900	¥18,000
30cm	1-0283-1505	430	277	2.0	5801000	¥20,500

### ⑰筋引 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	1-0283-1701	370	158	1.5	5801100	¥15,500
27cm	1-0283-1702	394	199	1.8	5801200	¥18,000

### ⑱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	1-0283-1801	344	324	3.4	5801300	¥20,700
24cm	1-0283-1802	374	363	3.4	5801400	¥23,300

### ⑲三徳庖丁 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	1-0283-1901	300	140	1.8	5801500	¥12,800

### ⑳骨スキ 角型 片

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	1-0283-2001	273	162	2.0	5801600	¥12,800

### ㉑骨スキ 丸型 片

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	1-0283-2101	265	151	2.0	5801700	¥12,800

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。