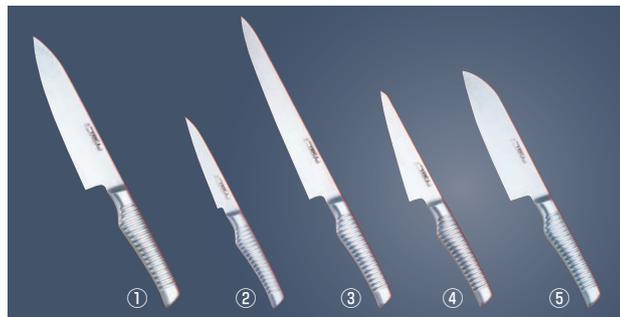


このページの全商品は



## TBCL オールステンレス庖丁シリーズ



材質：刃部／モリブデン・バナジウム鋼  
ハンドル／18-8ステンレス鋼

- 江戸時代の刀匠、善定藤原兼次に由来する関兼次刃物株式会社との共同開発により料理庖丁を完成
- 刀身をハンドルで挟み込み溶接したため丈夫で折れにくく長持ちします。
- 斬新なデザインで握りやすく、滑りにくい形状です。

①牛刀 画							
刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
18cm	1-0292-0101	310	140	1.8	2791000	¥8,900	
21cm	1-0292-0102	340	152	1.8	2791100	¥9,500	
24cm	1-0292-0103	370	172	1.9	2791200	¥10,700	
27cm	1-0292-0104	400	174	1.9	2791300	¥13,800	

②ペティーナイフ 画							
刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
12cm	1-0292-0201	240	97	1.4	2790800	¥6,400	
15cm	1-0292-0202	270	102	1.4	2790900	¥6,900	

③筋引 画							
刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
24cm	1-0292-0301	370	172	1.9	2791400	¥10,700	

④骨透 画							
刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
14.5cm	1-0292-0401	280	148	2.0	2791500	¥8,900	

⑤三徳 画							
刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
17cm	1-0292-0501	300	145	1.8	2791600	¥8,900	

## 堺南海シリーズ

材質：刃部／AUS 8A(モリブデンバナジウム鋼)  
HRC58±15  
ハンドル／18-8ステンレス(ショット加工)

- 刀身(モリブデンバナジウム鋼)と柄の部分(18-8ステンレス)を一体化した事により、洗いやすぐハンドルが腐ったり抜ける心配がなく衛生的です。
- 刀身が柄の最後部まで差し込んであり、折れ等の心配がありません。



⑥牛刀 画							
刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
AS-7 剣先 18cm	1-0292-0601	320	156	1.9	7431700	¥11,400	
AS-4 21cm	1-0292-0602	340	162	1.9	7431400	¥12,400	
AS-3 24cm	1-0292-0603	373	200	2.4	7431300	¥13,600	
AS-2 27cm	1-0292-0604	400	225	2.4	7431200	¥16,000	
AS-1 30cm	1-0292-0605	435	255	2.4	7431100	¥18,600	

⑦ペティーナイフ 画							
刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
AS-9 15cm	1-0292-0701	260	80	1.7	7431900	¥7,800	

⑧筋引 画							
刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
AS-6 24cm	1-0292-0801	373	170	2.4	7431600	¥13,600	
AS-5 27cm	1-0292-0802	405	190	2.4	7431500	¥16,000	

⑨三徳庖丁 画							
刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
AS-8 17cm	1-0292-0901	295	155	1.9	7431800	¥11,400	

左仕様をご希望の際は別途お問い合わせください。

## アドマイヤ 業務用オールステンレスシリーズ



材質：刃部／モリブデンバナジウム鋼  
ハンドル／18-8ステンレス

- オールステンレスの一体構造
- 理想的なバランスにこだわった重さ、刃渡り、板厚を実現
- ハンドルは滑りにくい凸リブパターンにビーズブラスト加工

⑩牛刀 画							
刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
AD-0006 21cm	1-0292-1001	345	198	1.8	0850300	¥11,000 廃盤	
AD-0003 27cm	1-0292-1002	400	246	2.2	0850600	¥14,000	

⑪ペティーナイフ 画							
刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
AD-0009 13.5cm	1-0292-1101	245	71	1.6	0850200	¥8,000	

## 柳宗理シリーズ

材質：ハンドル／18-8ステンレス

- モリブデン・バナジウムを添加した特殊ステンレス鋼を使用
- 通常のステンレス鋼に比べ鋭利性、耐久性、耐食性に優れています。



キッチンナイフ 画							
刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
⑫ 10cm	1-0292-1201	216	75	1.8	2314500	¥7,000	
⑬ 14cm	1-0292-1301	270	135	1.8	2314400	¥8,000	
⑭ 18cm	1-0292-1401	305	165	1.8	2314300	¥8,500	

●粘り強い13クロームステンレスでサンドイッチした3層鋼を使用しております。

⑮ブレッドナイフ 画							
刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
21cm	1-0292-1501	320	86	1.8	2314600	¥7,000	

●切りくずの出にくい特殊ウェーブ刃を採用しています。

画…両刃 画…片刃 庖丁は全て右仕様です。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械  
(下記しらす)

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