

東京 **杉本**  **SUGIMOTO**

01 I・H・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



杉本作 中華庖丁 ① ②

刃渡	ページコード	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
① #1 22cm	1-0313-0101	95	325	380	2.9	110	0603400	¥35,455
② #6 22cm	1-0313-0201	110	325	450	3.0	105	0603700	¥50,000

材質:刃部 / 白紙2号(高炭素鋼割込鍛造品)
※薄刃 やわらかいものを切る…肉・野菜用



杉本作 中華庖丁 ③ ④ ⑤

刃渡	ページコード	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
③ # 22cm	1-0313-0301	95	325	480	4.0	110	0603500	¥40,910
④ # 7 22cm	1-0313-0401	110	325	550	3.6	105	0603800	¥53,637
⑤ #11 22cm	1-0313-0501	110	348	600	4.5	110	0603900	¥68,182

材質:刃部 / 白紙2号(高炭素鋼割込鍛造品)
※中厚刃 肉・野菜・鳥・魚など万能用



杉本作 中華庖丁 ⑥ ⑦

刃渡	ページコード	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
⑥ # 3 22cm	1-0313-0601	95	325	600	4.5	105	0603600	¥44,546
⑦ #22 19.5cm	1-0313-0701	110	308	930	6.7	105	0604000	¥62,728

材質:刃部 / 白紙2号(高炭素鋼割込鍛造品)
※厚刃 #3(骨付の肉・魚用)
特厚刃 #22(骨切り)

グレステン

●グレステン鋼(ステンレス鋼)の特徴

高い硬度=切れ味の良さ 耐摩耗性=切れ味の持続性
靱性=強度 耐蝕性=サビに強い
だから強い味方になります。



グレステン 中華庖丁 ⑧ ⑨ ⑩

刃渡	ページコード	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
⑧ 622-20W 22cm	1-0313-0801	114	330	490	2.0	105	4583700	¥51,000
⑨ 622-25W 22cm	1-0313-0901	114	330	560	2.5	105	4583800	¥54,000
⑩ 622-30W 22cm	1-0313-1001	114	330	630	3.0	105	4583900	¥57,000



⑪ミソノ 中華庖丁 ⑫

ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.882 1-0313-1101	330	220×95	480 3.0	幅狭薄口 4992000	¥32,500
No.886 1-0313-1102	330	220×110	520 3.0	幅広薄口 4992100	¥41,600
No.887 1-0313-1103	330	220×110	640 4.0	幅広厚口 4992200	¥43,400

材質:16クロームハイスステンレスモリブデン鋼

⑬ミソノ 小型中華庖丁 ⑭

ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.661 1-0313-1201	300	190×95	310 2.2	家庭用 4991900	¥14,000

材質:刃部 / ハイカーボンモリブデン鋼

永年にわたり独自の技術を結集し、
特に一丁一丹念に作り上げた中華庖丁の最高峰
「オーダーメイドスペシャルOMS」は、
本来の優れた切れ味と耐久性を一層、
発揮する逸品です。



⑬OMS-6 ⑭

刃渡	ページコード	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
22cm 1-0313-1301	110	325	440	3.8	105	4583500	¥71,819	

※薄刃 主に骨などを除く前菜用

⑮OMS-7 ⑯

刃渡	ページコード	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
22cm 1-0313-1401	110	325	560	4.7	110	4583600	¥77,273	

※厚刃 万能用



堺菊守 中華庖丁

⑮モリブデン鋼 SKK ⑰

刃渡	ページコード	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
22cm 1-0313-1501	110	335	520	3.0	105	6850800	¥15,600	

⑯安来鋼 #1 SKK ⑱

刃渡	ページコード	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
薄口 22cm 1-0313-1601	110	337	460	2.3	105	6850900	¥36,500	
中厚 22cm 1-0313-1602	110	337	600	3.2	105	6851000	¥38,200	
厚口 22cm 1-0313-1603	110	337	700	4.3	105	6851100	¥43,700	

⑰安来鋼 #2 SKK ⑲

刃渡	ページコード	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
薄口 22cm 1-0313-1701	95	340	460	2.5	110	6851200	¥34,800	
中厚 22cm 1-0313-1702	95	340	520	3.3	110	6851300	¥36,900	
厚口 22cm 1-0313-1703	95	340	570	3.5	110	6851400	¥42,000	



⑱堺孝行 イノックス 中華庖丁 ツバ付 ⑲

刃渡	ページコード	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
20043 19.5cm 1-0313-1801	85	300	320	1.2	96	7984900	¥17,200	
20044 21cm 1-0313-1802	95	310	480	1.8	97	7985000	¥20,800	
20045 22.5cm 1-0313-1803	110	325	520	1.8	97	7985100	¥23,500	

材質:モリブデン鋼

⑲堺孝行 イノックス 中華庖丁 ⑲

刃渡	ページコード	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
20040 19.5cm 1-0313-1901	85	300	290	2.0	96	7945000	¥10,300	
20041 21cm 1-0313-1902	95	315	450	2.0	97	7945100	¥14,200	
20042 22.5cm 1-0313-1903	110	320	510	2.0	97	7945200	¥15,800	

材質:刃部 / モリブデン鋼