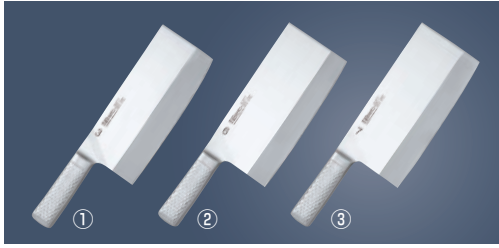


ご注文の際は、  
ページ・番号・商品コードをご記入ください。



ブライト M11プロ 中華庖丁

抗腐

ページコード	刃渡	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
①M1167 #3	1-0314-0101	厚口	220×95	340	580	3.5 115	7909000	¥24,700
②M1168 #6	1-0314-0201	薄口	220×110	340	495	3.5 115	7909100	¥24,700
③M1169 #7	1-0314-0301	中厚	220×110	340	570	3.5 115	7909200	¥27,200

材質:刃部/モリブデンバナジウム鋼  
ハンドル/18-8抗菌性ステンレス鋼



TOJIRO・PRO 中華庖丁

71

刃渡	ページコード	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
④F-630	22cm 1-0314-0401	90	330	440	4.0	100	8395300	¥22,000
⑤F-631	22cm 1-0314-0501	105	340	510	2.5	100	8395400	¥24,000
⑥F-632 厚口	22.5cm 1-0314-0601	105	340	556	4.0	100	8395500	¥27,500

●スウェーデン鋼をベースに、モリブデン、バナジウム、クロムを添加して耐摩耗性に優れております。  
●18-8ステンレスハンドルを使用しているため、洗いやすく衛生的です。



DPコバルト合金 中華庖丁

71

刃渡	ページコード	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
⑦F-921	22.5cm 1-0314-0701	110	332	465	2.0	105	1533200	¥22,000
⑧F-922	22.5cm 1-0314-0801	110	332	560	3.0	105	1533300	¥26,000

●DPコバルト合金鋼刃を採用した中華庖丁



⑨景水楼 中華庖丁

72

ページコード	刃渡	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
1-0314-0901	175×87	285	300	2.0	105	7380800	¥3,000	

材質:刃部/ステンレス刃物鋼



⑩ヴォストフ クレーバーナイフ 4680

ドイツ

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	1-0314-1001	295	444	3.2	3193500	¥16,600
18cm	1-0314-1002	317	550	3.4	3193600	¥19,400
20cm	1-0314-1003	333	627	3.6	3193700	¥21,800



⑪正広 チョッパーナイフ

71

ページコード	刃渡	幅	全長	g	背厚	商品コード	価格
大 18cm	1-0314-1101	180×123	330	750	4.0	5880400	¥15,000
中 15cm	1-0314-1102	150×115	308	650	4.0	5880500	¥13,500
小 12cm	1-0314-1103	120×97	254	480	4.0	5880600	¥12,500

材質:刃部/モリブデン鋼



⑫杉本 ツバ付最上品 チョッパーナイフ (A)

72

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18.5cm	1-0314-1201	305	720	4.5	4583400	¥26,819

材質:日本鋼



鋼付ナタ

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑭地型	18cm 1-0314-1401	360	700	7.0	8006300	¥5,900
⑮東型	13.5cm 1-0314-1501	360	800	9.0	8006400	¥6,100

材質:ハンドル/榿の木  
●鋼付きで切れ味が良く、豚骨などを破くのに大変便利です。

兼常作 解体庖丁シリーズ

ジビエ料理の下処理に



⑬クレーバーナイフ

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	1-0314-1301	305	710	4.5	0604300	¥9,800

材質:刃部/日本鋼

⑬兼常作 ローズ柄 皮剥ぎ

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
17cm	1-0314-1601	280	130	2.0	1557050	¥9,500

材質:ブレード鋼材/SKD-12(全鋼)  
柄材/ローズウッド

⑭兼常作 ローズ柄 頭取り

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	1-0314-1901	255	130	2.5	1555550	¥8,500

材質:ブレード鋼材/SKD-15(全鋼)  
柄材/ローズウッド

⑮兼常作 ローズ柄 骨透丸

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
14cm	1-0314-1701	250	130	2.5	1555530	¥8,000

材質:ブレード鋼材/SKD-13(全鋼)  
柄材/ローズウッド

⑯兼常作 ローズ柄 骨透角

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	1-0314-2001	265	140	2.5	1555560	¥8,500

材質:ブレード鋼材/SKD-16(全鋼)  
柄材/ローズウッド

⑰兼常作 ローズ柄 腸サキ

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
14cm	1-0314-1801	255	140	2.5	1555540	¥12,500

材質:ブレード鋼材/SKD-14(全鋼)  
柄材/ローズウッド

●イノシシ、シカ、トリなどのジビエの処理をはじめ、レストラン厨房での肉捌きなど、専門分野で活躍する庖丁

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 計量スプーン

15 ロート・スコップ

08 庖丁