

※このページの庖丁の表示サイズは、すべて刃渡り寸法となっております。



① 佐文中華庖丁 〈ASB-19〉 6-0317-0101 ¥36,000
213×90 全長:325 質量:520g 背厚:3.5
材質:本霞玉白鋼

杉本 最高級中華庖丁

② OMS6号 4106 〈ASG-09〉 6-0317-0201 ¥64,908
220×110 全長:325 質量:480g 背厚:3.8

③ OMS7号 4107 〈ASG-10〉 6-0317-0301 ¥72,223
220×110 全長:325 質量:580g 背厚:4.7

※特に一丁一丁丹念に作り上げた中華庖丁の最高峰。

グロステン 中華庖丁

④ 622-20W 〈AGL-49〉 6-0317-0401 ¥51,000
220×114 全長:330 質量:490g 背厚:2.0

⑤ 622-25W 〈AGL-45〉 6-0317-0501 ¥54,000
220×114 全長:330 質量:580g 背厚:2.5

⑥ 622-30W 〈AGL-46〉 6-0317-0601 ¥57,000
220×114 全長:330 質量:660g 背厚:3.0

④～⑥ 材質:グロステン鋼

中華庖丁の用途

薄 刃: やわらかいものを切る、肉、野菜、前菜用に#6・622-20W・OMS6号・1号・6号・No.882・No.886・イノックス19.5cm
中厚刃: 肉、野菜、鳥、魚などその他 万能用に#2・#7・622-25W・OMS7号・2号・7号・11号・佐文・No.887・イノックス21cm
厚 刃: 骨付の肉、魚などを切る 622-30W・3号・22号・イノックス22.5cm
骨切り: 22号

Information

⑦ ブライト M11プロ 抗菌

チャイニーズ シェフナイフ 〈ABL-45〉

	全長	g	背厚	
6-0317-0701	M1169 #7	220×110	340 580	3.5 ¥27,200
6-0317-0702	M1168 #6	220×110	340 500	3.5 ¥24,700
6-0317-0703	M1167 #3	220×95	340 575	3.5 ¥24,700



⑧ 堺孝行 イノックス中華庖丁 〈ATY-84〉

cm	全長	g	背厚	
6-0317-0801	19.5 195×85	300 280	2.0	¥10,300
6-0317-0802	21 210×95	315 420	2.0	¥14,200
6-0317-0803	22.5 225×110	320 460	2.0	¥15,800

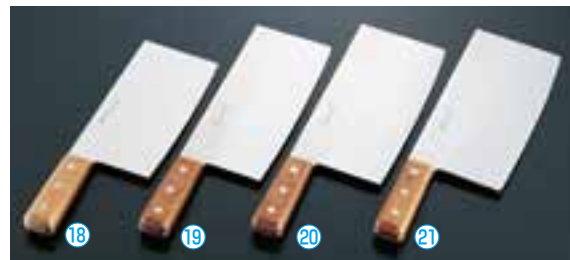
材質:ステンレス鋼

⑨ 堺菊守SKKバナジウム鋼

中華庖丁(両刃) 〈AKK-66〉 6-0317-0901 ¥15,600
220×110 全長:335 質量:500g 背厚:3.0

⑩ 景水楼 中華庖丁 〈AKI-06〉 6-0317-1001 ¥2,650

175×85 全長:280 質量:305g
材質:ステンレス刃物鋼



ミソノ 中華庖丁シリーズ

⑱ No. 661 〈AMS-A2〉 6-0317-1801 ¥12,800
190×95 全長:300 質量:310g 背厚:2.2
材質:ハイカーボンモリブデン鋼

⑲ No. 882 〈AMS-93〉 6-0317-1901 ¥29,600
220×95 全長:330 質量:480g 背厚:3.0

⑳ No. 886 〈AMS-A3〉 6-0317-2001 ¥37,900
220×110 全長:330 質量:520g 背厚:3.0

㉑ No. 887 〈AMS-94〉 6-0317-2101 ¥39,500
220×110 全長:330 質量:640g 背厚:4.0

⑱～㉑ 材質:16クロムハイスステンレスモリブデン鋼



⑳ ヴォストフ シルバーポイント 中華庖丁 4692 〈ABO-75〉

cm	全長	g	背厚	
6-0317-2201	18 196×80	315 248	2.0	¥10,100
6-0317-2202	20 206×80	335 271	2.0	¥11,200

㉑ ヴォストフ クラシック 中華庖丁 〈ABO-90〉

cm	全長	g	背厚	
6-0317-2301	4686 18 318	340	3.0	¥34,200



杉本 中華庖丁

⑪ 1号 4001

〈ASG-11〉 6-0317-1101 ¥32,963

220×95 全長:320 質量:370g 背厚:2.9

⑫ 2号 4002

〈ASG-12〉 6-0317-1201 ¥36,667

220×95 全長:320 質量:460g 背厚:4.0

⑬ 3号 4003

〈ASG-13〉 6-0317-1301 ¥41,760

220×95 全長:320 質量:555g 背厚:4.5

⑭ 6号 4006

〈ASG-14〉 6-0317-1401 ¥43,149

220×110 全長:320 質量:430g 背厚:3.0

⑮ 7号 4007

〈ASG-15〉 6-0317-1501 ¥47,778

220×110 全長:320 質量:500g 背厚:3.6

⑯ 11号 4011

〈ASG-16〉 6-0317-1601 ¥51,852

240×110 全長:340 質量:480g 背厚:4.5

⑰ 22号 4022

〈ASG-17〉 6-0317-1701 ¥51,852

195×100 全長:305 質量:770g 背厚:6.7

⑪～⑰ 材質:白紙2号(高炭素鋼割込鍛造品)

関連商品 その他 陳枝記 中華庖丁→P.393



陳枝記 中華庖丁

㉒ ダックスライサー(片鴨刀)

〈ASL-11〉 6-0317-2401 ¥14,000

211×50 全長:305 質量:157g 背厚:2.0

㉓ ディムサムナイフ(拍皮刀)

〈ANI-15〉 6-0317-2501 ¥25,000

202×90 全長:315 質量:288g 背厚:2.0

㉔ キッチンスライサー(片手2号)

〈ASL-12〉 6-0317-2601 ¥31,000

236×119 全長:340 質量:435g 背厚:2.5

㉕ キッチンチョッパー(文武刀2号)

〈ATY-65〉 6-0317-2701 ¥31,000

228×120 全長:335 質量:680g 背厚:5.0

㉖ バーベキューチョッパー(焼猪刀2号)

〈ATY-66〉 6-0317-2801 ¥39,000

244×130 全長:360 質量:943g 背厚:5.5

㉗ ボーンチョッパー(骨刀1号)

〈ATY-67〉 6-0317-2901 ¥36,000

230×109 全長:350 質量:1,072g 背厚:8.0

㉘ スモールスライサー(桑刀2号)

〈ASL-13〉 6-0317-3001 ¥22,000

218×95 全長:320 質量:390g 背厚:2.5

㉙ クアウコンチョッパー(九江刀1号)

〈ATY-68〉 6-0317-3101 ¥23,000

193×122 全長:300 質量:618g 背厚:2.5

料理道具

調理小物

調理機械

厨房機器・設備

サービス用品

喫茶用品

鉄板焼用品・軽食

製菓用品

棚・ワゴン

洗浄用フック

清掃用品

長靴・白衣

消耗品