

※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。



堺實光 日本鋼 本刃付

日本鋼を使用していますので優れた刃持ちと、鋭い切れ味を持続します。
●日本鋼はモリブデン鋼に比べて錆やすいですが、切れ味が維持できる素材です。
●切れ味優先の方におススメの庖丁です。

1 ペティーナイフ(両刃) <AZT-45> 目

	cm	全長	g	背厚	
8-0297-0101	12	230	63	1.6	¥8,500
8-0297-0102	13.5	240	64	1.6	¥8,600
8-0297-0103	15	260	65	1.6	¥8,800

2 牛刀(両刃) <AZT-46> 目

	cm	全長	g	背厚	
8-0297-0201	18	300	135	1.8	¥11,700
8-0297-0202	21	330	160	1.9	¥12,800
8-0297-0203	24	360	200	2.2	¥15,500
8-0297-0204	27	400	250	2.2	¥18,000
8-0297-0205	30	430	270	2.2	¥20,500

3 筋引(両刃) <AZT-47> 目

	cm	全長	g	背厚	
8-0297-0301	24	365	155	2.0	¥15,500
8-0297-0302	27	385	170	2.0	¥18,000

4 洋出刃(両刃) <AZT-48> 目

	cm	全長	g	背厚	
8-0297-0401	21	345	335	3.8	¥20,700
8-0297-0402	24	370	360	3.9	¥23,300
8-0297-0403	27	410	375	4.0	¥25,900

5 三徳(両刃) <AZT-49> 目

	cm	全長	g	背厚	
8-0297-0501	18	290	146	1.8	¥12,800

6 骨スキ丸(片刃) <AZT-50> 目

	cm	全長	g	背厚	
8-0297-0601	15	265	160	2.5	¥12,800

7 骨スキ角(片刃) <AZT-51> 目

	cm	全長	g	背厚	
8-0297-0701	15	270	160	2.4	¥12,800



堺實光 プレミアムマスターII 銀三鋼

●素材は高級刃物の安来鋼 銀紙三号(銀三鋼)を使用。
●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。

15 ツバ付ペティーナイフ(両刃) <AZT-80> 目

	cm	全長	g	背厚	
8-0297-1501	12	235	80	1.8	¥14,300
8-0297-1502	15	265	95	1.8	¥15,400

18 ツバ付洋出刃(両刃) <AZT-83> 目

	cm	全長	g	背厚	
8-0297-1801	21	345	310	3.5	¥37,300
8-0297-1802	24	375	360	3.5	¥44,000
8-0297-1803	27	405	410	3.8	¥49,300

16 ツバ付牛刀(両刃) <AZT-81> 目

	cm	全長	g	背厚	
8-0297-1601	18	300	145	2.0	¥19,900
8-0297-1602	21	330	165	2.0	¥21,400
8-0297-1603	24	370	230	2.2	¥26,500
8-0297-1604	27	405	250	2.2	¥29,600
8-0297-1605	30	435	280	2.2	¥33,400

19 ツバ付三徳(両刃) <AZT-85> 目

	cm	全長	g	背厚	
8-0297-1901	18	300	160	1.9	¥21,400

20 ツバ付骨スキ 角(片刃) <AZT-84> 目

	cm	全長	g	背厚	
8-0297-2001	15	270	165	2.3	¥22,600

17 ツバ付筋引(両刃) <AZT-82> 目

	cm	全長	g	背厚	
8-0297-1701	24	370	165	2.2	¥26,600
8-0297-1702	27	390	180	2.2	¥29,900

21 ツバ付骨スキ 丸(片刃) <AZT-86> 目

	cm	全長	g	背厚	
8-0297-2101	15	265	165	2.4	¥22,600

おすすめ商品



砥石 P.335



プラスチックまな板 P.347



堺實光 INOX シリーズ 刀身:モリブデン鋼 ハンドル:POM樹脂

●炭素、ケイ素、マンガン等の主3元素の他にクローム、モリブデンを含有しております。鋼の中にクロームを12%以上加えることによって耐食性が向上し、サビが出にくくなります。
●切れ味の抜群さ、刃持ちの良さがありません。一日にかなりの量を切る場合なども切れ味が維持できる商品となっております。

8 ペティーナイフ(両刃) <AZT-08> 目

	cm	全長	g	背厚	
8-0297-0801	12	235	80	1.8	¥10,200
8-0297-0802	15	265	85	1.8	¥10,800

9 牛刀(両刃) <AZT-09> 目

	cm	全長	g	背厚	
8-0297-0901	18	300	145	2.0	¥15,200
8-0297-0902	21	330	180	2.0	¥17,600
8-0297-0903	24	370	230	2.5	¥21,300
8-0297-0904	27	405	255	2.5	¥25,400
8-0297-0905	30	435	285	2.5	¥30,600

10 筋引(両刃) <AZT-10> 目

	cm	全長	g	背厚	
8-0297-1001	24	370	175	2.5	¥21,300
8-0297-1002	27	390	180	2.5	¥25,400

11 洋出刃(両刃) <AZT-11> 目

	cm	全長	g	背厚	
8-0297-1101	21	345	310	3.8	¥25,500
8-0297-1102	24	375	350	4.0	¥28,800

12 三徳(両刃) <AZT-12> 目

	cm	全長	g	背厚	
8-0297-1201	18	300	170	2.0	¥16,700

13 骨スキ 角(片刃) <AZT-13> 目

	cm	全長	g	背厚	
8-0297-1301	15	270	174	2.5	¥16,700

14 骨スキ 丸(片刃) <AZT-14> 目

	cm	全長	g	背厚	
8-0297-1401	15	265	160	2.4	¥16,700

※骨スキ丸は、ハンドルが黒合板になります。



堺實光 スタンダード抗菌シリーズ (抗菌) (プラ柄ツバ無)

●モリブデン鋼でサビに強く、耐久性に優れています。 材質 刀身:モリブデンバナジウム鋼
●樹脂製ハンドルで衛生的にご使用できます。 ハンドル:POM樹脂 (耐熱温度150℃)

22 ペティナイフ(両刃) <AZT-75> 目

	cm	全長	g	背厚		
8-0297-2201	12	51231	235	75	1.7	¥5,700
8-0297-2202	15	51233	265	80	1.7	¥5,800

24 筋引(両刃) <AZT-77> 目

	cm	全長	g	背厚		
8-0297-2401	24	51241	365	165	2.1	¥10,300
8-0297-2402	27	51242	395	180	2.2	¥12,800

23 牛刀(両刃) <AZT-76> 目

	cm	全長	g	背厚		
8-0297-2301	18	51234	305	160	2.3	¥8,400
8-0297-2302	21	51235	335	175	2.3	¥8,900
8-0297-2303	24	51236	370	235	2.4	¥10,300
8-0297-2304	27	51237	405	265	2.4	¥12,800
8-0297-2305	30	51238	435	325	2.8	¥14,400

25 三徳(両刃) <AZT-78> 目

	cm	全長	g	背厚		
8-0297-2501	18	51254	305	160	2.2	¥8,900

26 菜切(両刃) <AZT-79> 目

	cm	全長	g	背厚		
8-0297-2601	18	51255	310	195	2.2	¥8,900