

カラーセレクト ※御注文の際は、色を御指定ください。

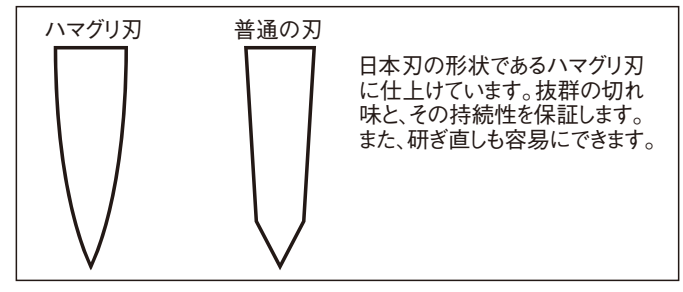
※このページの庖丁の表示サイズは、すべて刃渡り寸法となっております。



- ① ペティーナイフ(両刃)〈AKL-28〉
12cm 全長230 重量44(g) 背厚1.3 ¥2,700
15cm 全長260 重量48(g) 背厚1.3 ¥2,900
- ② 牛刀(両刃)〈AKL-30〉
21cm 全長335 重量120(g) 背厚1.9 ¥4,500
24cm 全長370 重量152(g) 背厚2.2 ¥5,200
- ③ 三徳包丁(両刃)〈AKL-29〉
16.5cm 全長290 重量88(g) 背厚1.6 ¥3,900

特長
●ハンドルは、耐熱性、耐衝撃性に優れ柔らかい感触で、使い易さを考慮したデザインです。
●焼き入れ後に-70℃以下に冷却する特殊な処理をほどこす事により、高い硬度と靱性を与えています。
●抜群の切れ味とその持続性を保証します。また研ぎ直しも容易に出来ます。

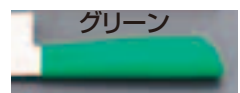
材質:刃身/大同特殊鋼製モリブデン・バナジウム・ステンレス鋼
ハンドル/ゼラス(オレフィン系エラストマー) 耐熱温度:105℃



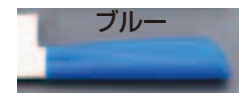
ペティーナイフ12cm	8-0324-0101
ペティーナイフ15cm	8-0324-0102
牛刀21cm	8-0324-0201
牛刀24cm	8-0324-0202
三徳16.5cm	8-0324-0301



ペティーナイフ12cm	8-0324-0103
ペティーナイフ15cm	8-0324-0104
牛刀21cm	8-0324-0203
牛刀24cm	8-0324-0204
三徳16.5cm	8-0324-0302



ペティーナイフ12cm	8-0324-0105
ペティーナイフ15cm	8-0324-0106
牛刀21cm	8-0324-0205
牛刀24cm	8-0324-0206
三徳16.5cm	8-0324-0303



ペティーナイフ12cm	8-0324-0107
ペティーナイフ15cm	8-0324-0108
牛刀21cm	8-0324-0207
牛刀24cm	8-0324-0208
三徳16.5cm	8-0324-0304



ペティーナイフ12cm	8-0324-0109
ペティーナイフ15cm	8-0324-0110
牛刀21cm	8-0324-0209
牛刀24cm	8-0324-0210
三徳16.5cm	8-0324-0305

JKKKO スタンダード 抗菌 プラ柄ツバ付シリーズ **抗菌** ※御注文の際は、色を御指定ください。



- ④ ペティーナイフ(両刃)〈AZT-69〉目 **抗菌**
12cm 全長235 重量80(g) 背厚1.5 ¥ 8,600
15cm 全長265 重量85(g) 背厚1.5 ¥ 9,200
- ⑤ 牛刀(両刃)〈AZT-70〉目 **抗菌**
18cm 全長305 重量170(g) 背厚2.1 ¥ 12,600
21cm 全長335 重量190(g) 背厚2.1 ¥ 14,000
24cm 全長370 重量250(g) 背厚2.3 ¥ 18,200
27cm 全長405 重量280(g) 背厚2.3 ¥ 19,700
30cm 全長435 重量340(g) 背厚2.9 ¥ 23,300
- ⑥ 筋引(両刃)〈AZT-71〉目 **抗菌**
24cm 全長365 重量180(g) 背厚2.2 ¥ 18,200
27cm 全長395 重量195(g) 背厚2.2 ¥ 19,700
- ⑦ 三徳(両刃) 18cm 〈AZT-73〉目 ¥13,000 **抗菌**
全長305 重量180(g) 背厚2.0
- ⑧ 菜切(両刃) 18cm 〈AZT-74〉目 ¥13,000 **抗菌**
全長310 重量200(g) 背厚2.2
- ⑨ 骨スキ東(片刃) 15cm 〈AZT-72〉目 ¥13,000 **抗菌**
全長265 重量160(g) 背厚2.3

材質 刃身:モリブデンバナジウム鋼
ハンドル:POM樹脂(耐熱温度150℃)
●抗菌6色のカラーハンドルで、食材別に使い分けるのに便利です。

ペティーナイフ12cm	8-0324-0401
ペティーナイフ15cm	8-0324-0402
牛刀18cm	8-0324-0501
牛刀21cm	8-0324-0502
牛刀24cm	8-0324-0503
牛刀27cm	8-0324-0504
牛刀30cm	8-0324-0505
筋引24cm	8-0324-0601
筋引27cm	8-0324-0602
三徳18cm	8-0324-0701
菜切18cm	8-0324-0801
骨スキ15cm	8-0324-0901



ペティーナイフ12cm	8-0324-0407
ペティーナイフ15cm	8-0324-0408
牛刀18cm	8-0324-0516
牛刀21cm	8-0324-0517
牛刀24cm	8-0324-0518
牛刀27cm	8-0324-0519
牛刀30cm	8-0324-0520
筋引24cm	8-0324-0607
筋引27cm	8-0324-0608
三徳18cm	8-0324-0704
菜切18cm	8-0324-0804
骨スキ15cm	8-0324-0904



ペティーナイフ12cm	8-0324-0403
ペティーナイフ15cm	8-0324-0404
牛刀18cm	8-0324-0506
牛刀21cm	8-0324-0507
牛刀24cm	8-0324-0508
牛刀27cm	8-0324-0509
牛刀30cm	8-0324-0510
筋引24cm	8-0324-0603
筋引27cm	8-0324-0604
三徳18cm	8-0324-0702
菜切18cm	8-0324-0802
骨スキ15cm	8-0324-0902
ペティーナイフ12cm	8-0324-0409
ペティーナイフ15cm	8-0324-0410
牛刀18cm	8-0324-0521
牛刀21cm	8-0324-0522
牛刀24cm	8-0324-0523
牛刀27cm	8-0324-0524
牛刀30cm	8-0324-0525
筋引24cm	8-0324-0609
筋引27cm	8-0324-0610
三徳18cm	8-0324-0705
菜切18cm	8-0324-0805
骨スキ15cm	8-0324-0905

ペティーナイフ12cm	8-0324-0405
ペティーナイフ15cm	8-0324-0406
牛刀18cm	8-0324-0511
牛刀21cm	8-0324-0512
牛刀24cm	8-0324-0513
牛刀27cm	8-0324-0514
牛刀30cm	8-0324-0515
筋引24cm	8-0324-0605
筋引27cm	8-0324-0606
三徳18cm	8-0324-0703
菜切18cm	8-0324-0803
骨スキ15cm	8-0324-0903

ペティーナイフ12cm	8-0324-0411
ペティーナイフ15cm	8-0324-0412
牛刀18cm	8-0324-0526
牛刀21cm	8-0324-0527
牛刀24cm	8-0324-0528
牛刀27cm	8-0324-0529
牛刀30cm	8-0324-0530
筋引24cm	8-0324-0611
筋引27cm	8-0324-0612
三徳18cm	8-0324-0706
菜切18cm	8-0324-0806
骨スキ15cm	8-0324-0906

料理道具
鍋類
フライパン・グリルパン
ガス・プロ・ホームパン
ホテルパン
バット・番重・コンテナ
食缶・給食道具
キッチンポット・保存容器
ボール・ザル・漬物・米びつ
庖丁・ナイフ・砥石
まな板・庖丁差・殺菌庫
そば・うどん・パスタ用品
蒸し器・中華・揚げ物用品