

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  
軽食・鉄板焼用品  
製菓用品  
棚・フロン  
洗浄用ラック  
清掃用品  
長靴白衣・衛生  
消耗品  
バンケットウェア  
フラットウェア  
テーブルウェア  
卓上備品  
料理演出用品  
グラス・食器  
ホテル・旅館用品  
テーブル椅子  
サイン  
店舗備品

※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。

### Q SABUN (サブun) ステンレス鋼 黒合板

HIGH CARBON STAINLESS STEEL

高い信頼性と実績を持った大同特殊鋼ハイカーボンステンレスIK-8材 (クローム・モリブデン・バナジウムを含有した特殊鋼) と熟練した職人の技術によって作り出されたプロの為の高級庖丁です。



### Q SABUN ステンレス鋼 黒合板 ツバ付

#### ① ペティナイフ (両刃) <ASB-57>

	cm	全長	g	背厚	
9-0307-0101	12	230	80	2.0	¥7,200
9-0307-0102	15	260	95	2.0	¥7,400

#### ② 牛刀 (両刃) <ASB-58>

	cm	全長	g	背厚	
9-0307-0201	18	300	165	2.0	¥10,500
9-0307-0202	21	340	180	2.0	¥11,000
9-0307-0203	24	365	220	2.5	¥12,500
9-0307-0204	27	400	290	2.5	¥13,700
9-0307-0205	30	435	300	2.5	¥16,000
9-0307-0206	33	460	340	2.5	¥21,000

#### ③ 筋引 (両刃) <ASB-59>

	cm	全長	g	背厚	
9-0307-0301	24	360	185	2.5	¥12,500
9-0307-0302	27	390	200	2.5	¥13,700
9-0307-0303	30	420	230	2.5	¥16,000

#### ④ 骨すき 角 (片刃) <ASB-60>

	cm	全長	g	背厚	
9-0307-0401	13.5	260	150	2.5	¥10,700

#### ⑤ 三徳庖丁 (両刃) <ASB-61>

	cm	全長	g	背厚	
9-0307-0501	18	300	175	2.5	¥10,700

#### ⑥ 出刃 (片刃) <ASB-37>

	cm	全長	g	背厚	
9-0307-0601	13.5	255	200	4.0	¥15,000
9-0307-0602	15	270	225	5.0	¥19,000
9-0307-0603	18	300	290	5.0	¥22,000
9-0307-0604	21	335	340	5.0	¥26,000
9-0307-0605	24	380	375	5.0	¥31,000

#### ⑦ 柳刃 (片刃) <ASB-62>

	cm	全長	g	背厚	
9-0307-0701	21	327	135	2.5	¥15,500
9-0307-0702	25	370	150	2.5	¥20,000

#### ⑧ 切付 (両刃) <ASB-87>

	cm	全長	g	背厚	
9-0307-0801	18	228	160	2.0	¥10,700
9-0307-0802	21	334	170	2.0	¥11,000
9-0307-0803	24	365	200	2.3	¥12,500

### Q 佐文 業務用庖丁 (手研本刃付)

佐文は本格派の技法を心にこめた、丹念な鋭い刃先が特長です。伝統の技を今に伝える切味は、時代を超越したプロの為の本職用庖丁です。



### Q 佐文 (全鋼)

#### ⑫ ペティナイフ (両刃) <ASB-02>

	cm	全長	g	背厚	
9-0307-1201	12小	230	80	2.0	¥5,900
9-0307-1202	15大	260	90	2.0	¥6,000

#### ⑬ 牛刀 (両刃) <ASB-03>

	cm	全長	g	背厚	
9-0307-1301	18	300	175	2.3	¥8,700
9-0307-1302	21	340	200	2.3	¥9,000
9-0307-1303	24	365	220	2.3	¥10,700
9-0307-1304	27	400	280	2.5	¥11,700
9-0307-1305	30	435	290	2.5	¥13,400
9-0307-1306	33	460	365	3.0	¥16,400
9-0307-1307	36	490	385	3.0	¥19,000

#### ⑭ 小間切 (両刃) <ASB-04>

	cm	全長	g	背厚	
9-0307-1401	24	365	320	3.0	¥13,000
9-0307-1402	27	405	380	3.0	¥14,700

#### ⑮ 筋引 (両刃) <ASB-05>

	cm	全長	g	背厚	
9-0307-1501	24	360	200	2.5	¥10,700
9-0307-1502	27	390	210	2.5	¥11,700
9-0307-1503	30	420	240	2.5	¥13,400

#### ⑯ 洋出刃 (両刃) <ASB-06>

	cm	全長	g	背厚	
9-0307-1601	21	335	375	5.0	¥14,400
9-0307-1602	24	370	430	5.0	¥15,700
9-0307-1603	27	400	530	5.0	¥18,000

#### ⑰ ガラスキ (片刃) <ASB-07>

	cm	全長	g	背厚	
9-0307-1701	18	310	350	5.0	¥13,700

#### ⑱ 骨すき 丸 (両刃) <ASB-08>

	cm	全長	g	背厚	
9-0307-1801	13.1	255	180	2.5	¥8,700

#### ⑲ 骨すき 角 (片刃) <ASB-09>

	cm	全長	g	背厚	
9-0307-1901	13.7	260	155	2.5	¥8,700

### Q POWDER PRO 100

POWDER HIGH-SPEED STEEL

最新の技術と伝統的な職人の技術が融合したプロの要求に応えるプロの為のシリーズです。溶鋼を噴霧して製造した粉末を特殊な焼結法で緊密に固めた特殊合金です。金属組織が緻密で均一な為、素晴らしい切れ味を実現、しかも長切れします。



### Q パウダープロ100 (手研本刃付)

#### ⑨ ペティナイフ (両刃) <APU-01>

	cm	全長	g	背厚	
9-0307-0901	12	230	75	2.5	¥18,000
9-0307-0902	13.5	245	85	2.5	¥19,000
9-0307-0903	15	260	95	2.5	¥20,000

#### ⑩ 牛刀 (両刃) <APU-02>

	cm	全長	g	背厚	
9-0307-1001	18	300	180	3.0	¥27,000
9-0307-1002	21	340	220	3.0	¥32,000
9-0307-1003	24	365	240	3.0	¥38,000
9-0307-1004	27	400	270	3.2	¥56,000
9-0307-1005	30	435	315	3.2	¥66,500

#### ⑪ 三徳庖丁 (両刃) <APU-03>

	cm	全長	g	背厚	
9-0307-1101	16.5	290	185	3.0	¥25,000
9-0307-1102	18	300	200	3.0	¥27,000

