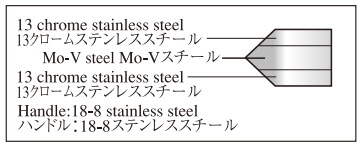
※このページの庖丁の表示サイズは、すべて刃渡り寸法となっております。

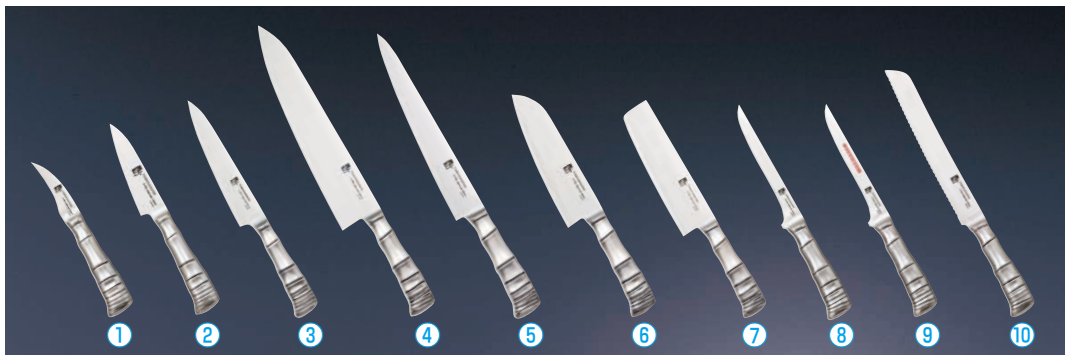
TAMAHAGANE
3-Ply Special Steel
JAPAN

サビにくい13クロームステンレスに、刃物鋼では最高級のモリブデン・バナジウム鋼を刃部に割込み、最新の設備と高度な技術で造り上げられた製品ですので、使い始めから本格的な切れ味のよさが得られます。



VICTORINOX
ビクトリノックス

スイスが生んだ世界の名品ビクトリノックスは、サーモン・ウェーブをはじめ多種類の庖丁に木柄を使用し、木の丸みをデザインに取り入れた美しく使いやすい庖丁です。



TAMAHAGANE 竹シリーズ

❶ ピーリングナイフ(両刃)〈ATM-45〉E

		cm	全長	g	背厚	
9-0325-0101	TK-1110	7	180	90	2.0	￥8,500

❷ ペアリングナイフ(両刃)〈ATM-44〉E

		cm	全長	g	背厚	
9-0325-0201	TK-1109	9	210	95	2.0	￥8,500

❸ ペティナイフ(両刃)〈ATM-43〉E

		cm	全長	g	背厚	
9-0325-0301	TK-1108	12	240	110	2.0	￥9,000
9-0325-0302	TK-1107	15	265	115	2.0	￥9,500

❹ 牛刀(両刃)〈ATM-42〉E

		cm	全長	g	背厚	
9-0325-0401	TK-1106	18	310	195	2.0	￥12,000
9-0325-0402	TK-1105	21	340	215	2.0	￥13,000
9-0325-0403	TK-1104	24	370	240	2.2	￥15,000
9-0325-0404	TK-1103	27	400	255	2.2	￥18,000
9-0325-0405	TK-1102	30	430	300	2.5	￥22,000

❺ 筋引(両刃)〈ATM-46〉E

		cm	全長	g	背厚	
9-0325-0501	TK-1113	24	370	190	2.2	￥15,000
9-0325-0502	TK-1112	27	400	200	2.2	￥18,000

❻ 万能(両刃)〈ATM-47〉E

		cm	全長	g	背厚	
9-0325-0601	TK-1115	16	290	190	2.0	￥12,000
9-0325-0602	TK-1114	17.5	305	200	2.0	￥13,000

❼ 菜切(両刃)〈ATM-48〉E

		cm	全長	g	背厚	
9-0325-0701	TK-1116	16	290	220	2.0	￥12,000
9-0325-0702	TK-1165	18	310	240	2.0	￥13,000

❽ ボーニングナイフ〈ATM-50〉E

		cm	全長	g	背厚	
9-0325-0801	TK-1119	16	300	170	2.2	￥13,000

❾ ボーニングナイフ(フレキシブル)〈ATM-51〉E

		cm	全長	g	背厚	
9-0325-0901	TK-1120	16	300	160	2.2	￥13,000

❿ ブレッドナイフ〈ATM-49〉E

		cm	全長	g	背厚	
9-0325-1001	TK-1118	23	360	200	2.2	￥16,000

ビクトリノックス 材質:ステンレス鋼

⓫ 牛刀(両刃)〈ABK-29〉T

		cm	全長	g	背厚	
9-0325-1101	5.2000-19	19	310	95	1.8	￥6,000
9-0325-1102	5.2000-22	22	350	150	2.0	￥6,500
9-0325-1103	5.2000-25	25	385	200	2.5	￥8,500
9-0325-1104	5.2000-28	28	415	225	2.5	￥9,000
9-0325-1105	5.2000-31	31	445	270	2.5	￥9,800

⓬ 骨スキ丸(両刃)〈ABK-31〉T

		cm	全長	g	背厚	
9-0325-1201	5.5600-14	14	270	100	2.6	￥5,700
9-0325-1202	5.5600-16	16	290	115	2.7	￥6,200

⓭ 骨スキ丸(ナイロンハンドル)(両刃)〈ABK-32〉T

		cm	全長	g	背厚	
9-0325-1301	5.5603-14NL	14	270	120	2.4	￥4,900
9-0325-1302	5.5603-16NL	16	290	135	2.7	￥5,200

PLATINUM

FELIX フェリックス プラチナムシリーズ

フェリックスプラチナムシリーズは熟練工によってモリブデンバナジウム鋼を鍛造し製造された、シェフに愛用されている庖丁です。優れた耐食性、カミソリのような鋭い刃、物理的デザインによるグリップは継ぎ目が無く衛生的で、長時間使用しても疲れません。

切れ味抜群、低価格。
切れなくなったら即、交換。

⓮ ユニバーサルナイフ(両刃)〈AHE-03〉E

		cm	全長	g	背厚	
9-0325-1401	951015	15	273	121	2.6	￥7,900

⓯ ソールナイフ(両刃)〈AHE-04〉E

		cm	全長	g	背厚	
9-0325-1501	951918	19	291	96	1.3	￥8,900

⓱ パーリングナイフ(両刃)〈AHE-10〉E

		cm	全長	g	背厚	
9-0325-1701	951509	9	190	48	1.6	￥6,000

⓳ 骨スキ(両刃)〈AHE-12〉E

		cm	全長	g	背厚	
9-0325-1901	952113	13	250	102	2.7	￥8,200
9-0325-1902	952115	15	280	112	2.7	￥8,800

⓴ 切味革命21 トマトナイフ〈ATM-36〉I

		cm	全長	g	
9-0325-2001	L	16.5	285	88	￥2,200
9-0325-2002	S	13	237	49	￥1,500

- マイクロデント加工ギザ刃により、切れ味が長持ちします。

㉑ プラ柄 使い捨て庖丁〈ATK-17〉G

		cm	全長	g	
9-0325-2101	22	340	100	￥2,100	

- 肉等の油分の多い食材に最適です。
- 柄部には交換時期の目安となる月数字(1～12)が表示してあります。