関木屋 ニュー エーデルワイス No.180 シリーズ

❶ プチナイフ（両刃）（ペティーナイフ）〈AEC-01〉L

	cm	全長	g	背厚	
9-0326-0101	11.5	205	60	1.8	￥5,000

❷ 牛刀（両刃）〈AEC-02〉L

	cm	全長	g	背厚	
9-0326-0201	18	305	155	2.1	￥10,000
9-0326-0202	20	325	165	2.1	￥10,500

❸ 鎌型（両刃）〈AEC-03〉L

	cm	全長	g	背厚	
9-0326-0301	18	305	165	2.1	￥10,000

❹ 中鎌型（両刃）〈AEC-04〉L

	cm	全長	g	背厚	
9-0326-0401	14.5	260	105	1.8	￥9,000

❺ 洋出刃（片刃）〈AEC-06〉L

	cm	全長	g	背厚	
9-0326-0501	13.5	255	235	3.0	￥11,000
9-0326-0502	15	270	260	4.6	￥12,000
9-0326-0503	16.5	285	275	4.8	￥13,000
9-0326-0504	18	305	300	4.8	￥14,300

材質：刃身／ステンレス刃物鋼
ハンドル／ポリアセタール樹脂

●錆びの原因となるカーボンの量を半分に押さえ、耐蝕性が大幅に向上し、靭性が増し、しかも研ぎやすい。
●ハンドル部は耐久性に優れたデュラコン（ポリアセタール樹脂）を採用。長期間過酷な条件で使用しても劣化しません。

関木屋 ニュー エーデルワイス No.120 シリーズ

❻ ペティーナイフ（両刃）〈AEC-07〉L

	cm	全長	g	背厚	
9-0326-0601	12	205	60	1.3	￥4,500

❼ 牛刀（両刃）〈AEC-08〉L

	cm	全長	g	背厚	
9-0326-0701	18	305	150	1.8	￥8,000
9-0326-0702	20	325	160	1.8	￥8,500

❽ 鎌型（両刃）〈AEC-09〉L

	cm	全長	g	背厚	
9-0326-0801	17	315	155	1.8	￥8,000

❾ 菜切（両刃）〈AEC-10〉L

	cm	全長	g	背厚	
9-0326-0901	16.5	310	155	1.7	￥9,000

❿ ジュニア キッチンナイフ（両刃）〈AEC-11〉L

	cm	全長	g	背厚	
9-0326-1001	12	260	100	1.3	￥5,000

材質：刃身／ステンレス刃物鋼
ハンドル／ABS樹脂一体成型

ボンシェフ（モリブデン バナジウム鋼）

⓫ ペティーナイフ（片刃）〈ABV-78〉

	刃渡り	全長	g	背厚	
9-0326-1101	145	250	80	1.3	￥5,400

⓬ 牛刀（両刃）〈ABV-B2〉

	刃渡り	全長	g	背厚	
9-0326-1201	205	325	120	2.0	￥7,300

⓭ 三徳庖丁（両刃）〈ABV-79〉

	刃渡り	全長	g	背厚	
9-0326-1301	204	320	120	1.8	￥7,300

●丸穴の空気孔と上部の凸部（リブ）により切ったものが庖丁にくっつきにくいです。

MAC マック ノンスティックシリーズ

フッ素樹脂加工を表面に施し、汚れが付きにくく、すべりの良い、お手入れも楽な庖丁です。

⓮ 家庭用牛刀（両刃）〈AMT-38〉E

	cm	全長	g	背厚	
9-0326-1401	18	300	130	2.0	￥7,000

⓯ ペアリング（両刃）〈AMT-39〉E

	cm	全長	g	背厚	
9-0326-1501	13.5	240	70	2.0	￥5,100

⓰ 三徳（両刃）〈AMT-40〉E

	cm	
9-0326-1601	17	￥8,200

全長	g	背厚
300	150	2.0

材質：刃／クローム・モリブデン鋼（フッ素樹脂加工）
柄／積層合板

マック オリジナルシリーズ

薄刃仕様で軽くて扱いやすい高級家庭用包丁。刃先が丸く安全な包丁です。

⓱ 一般料理用（両刃）〈AMT-41〉E

	cm	全長	g	背厚	
9-0326-1701	14	260	90	1.5	￥5,300
9-0326-1702	17	290	115	1.5	￥6,300
9-0326-1703	19.5	315	140	2.0	￥7,400

⓲ ペアリング（両刃）〈AMT-42〉E

	cm	全長	g	背厚	
9-0326-1801	10.5	205	35	1.5	￥2,700

⓳ カービング（肉切り）（両刃）〈AMT-43〉E

	cm	全長	g	背厚	
9-0326-1901	23	360	185	2.0	￥7,900

⓴ フィレット（刺身）（両刃）〈AMT-44〉E

	cm	全長	g	背厚	
9-0326-2001	17.5	290	110	2.0	￥5,400

材質 刃：クローム・モリブデン鋼
柄：積層合板

関孫六 べにふじ

㉑ ペティーナイフ〈ASK-80〉E

		cm	全長	g	背厚	
9-0326-2101	AB5445	12	227	67	1.8	￥4,500
9-0326-2102	AB5444	15	255	76	1.8	￥4,700

㉒ 牛刀〈ASK-81〉E

		cm	全長	g	背厚	
9-0326-2201	AB5440	18	305	165	2.0	￥5,500
9-0326-2202	AB5441	21	337	172	2.0	￥5,700
9-0326-2203	AB5442	24	378	265	2.5	￥6,500
9-0326-2204	AB5443	27	406	290	2.5	￥7,000

㉓ 三徳包丁〈ASK-82〉E

		cm	全長	g	背厚	
9-0326-2301	AB5437	16.5	295	173	2.0	￥5,500

㉔ 三徳ディンプル包丁〈ASK-83〉E

		cm	全長	g	背厚	
9-0326-2401	AB5438	16.5	295	170	2.0	￥5,700

㉕ 小三徳包丁〈ASK-84〉E

		cm	全長	g	背厚	
9-0326-2501	AB5439	14.5	270	160	2.0	￥5,000

洗

㉖ ウィステリア 三徳庖丁（両刃）〈AUI-04〉￥2,800

9-0326-2601	FC-680 ブラック
9-0326-2602	FC-681 ピンク
9-0326-2603	FC-682 イエロー

cm	全長	g	背厚
17	300	90	1.8

材質：刃身／ステンレス刃物鋼
ハンドル／ポリプロピレン樹脂
●水研ぎで本刃付けを施した刀身。
●サビに強くお手入れが簡単な包丁です。