※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。

泉源兼光 INOX handle

❶ 出刃（片刃）〈ASN-21〉 E 洗

	cm	全長	g	背厚	
9-0332-0101	15	287	300	5.0	¥11,000
9-0332-0102	18	317	340	5.0	¥18,700
9-0332-0103	21	349	420	5.0	¥20,900
9-0332-0104	24	386	530	5.0	¥23,100

❷ 刺身（片刃）〈ASN-22〉 E 洗

	cm	全長	g	背厚	
9-0332-0201	24	380	170	2.5	¥14,300
9-0332-0202	27	410	190	2.5	¥16,500
9-0332-0203	30	440	200	2.5	¥18,700

①②
材質：刃身/ハイカーボンステンレス刃物鋼
ハンドル/18-8ステンレススチール
- ステンレスの一体構造のため熱湯消毒や食器洗浄機、食器乾燥機の使用が可能です。

プレミオAS

❸ ペティナイフ（両刃）31805 〈APL-59〉 E

	cm	全長	g	背厚	
9-0332-0301	12.5	240	72	1.8	¥2,000

❹ 三徳（両刃）31804 〈APL-58〉 E

	cm	全長	g	背厚	
9-0332-0401	16.5	300	128	2.0	¥3,000

③④
材質：刃身/ステンレス刃物鋼
ハンドル/18-8ステンレススチール
- ステンレス中空ハンドル構造にする事により重くなりすぎず、使い勝手の良い重量バランスを実現しています。
- ステンレス一体構造になっているため、洗いやすく衛生的です。

EVOLCHEF（エボルシェフ）シリーズ

ステンレスの一体構造のため熱湯消毒や食器洗浄機、食器乾燥機の使用が可能です。 洗
材質：刃身/ハイカーボンステンレス刃物鋼
ハンドル/18-8ステンレススチール

❺ ペティナイフ〈AEB-02〉 G

	cm	全長	g	背厚	
9-0332-0501	13	238	80	1.8	¥6,500
9-0332-0502	15	258	90	1.8	¥6,800

❻ 牛刀〈AEB-06〉 G

	cm	全長	g	背厚	
9-0332-0601	18	307	155	2.0	¥ 9,700
9-0332-0602	21	337	170	2.0	¥10,400
9-0332-0603	24	377	235	2.5	¥12,600
9-0332-0604	27	407	260	2.5	¥16,100
9-0332-0605	30	438	300	2.5	¥19,800

❼ 筋引〈AEB-03〉 G

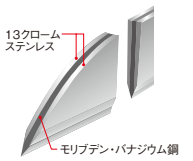
	cm	全長	g	背厚	
9-0332-0701	24	377	160	2.0	¥12,100
9-0332-0702	27	407	180	2.0	¥16,100

❽ 三徳〈AEB-04〉 G

	cm	全長	g	背厚	
9-0332-0801	17	297	165	2.0	¥10,200

❾ 菜切〈AEB-05〉 G

	cm	全長	g	背厚	
9-0332-0901	16.5	292	185	2.0	¥9,500



モリブデン・バナジウム鋼割込

- 錆びにくい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り込み、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。

ブライトM11プロ 割込シリーズ

❿ ペティ（両刃）〈ABL-59〉 B

		cm	全長	g	背厚	
9-0332-1001	M1108-DPS	12	240	75	1.8	¥7,000
9-0332-1002	M1107-DPS	15	265	80	1.8	¥7,500
9-0332-1003	M1117-DPS	18	295	85	1.8	¥8,000

⓫ 牛刀（両刃）〈ABL-60〉 B

		cm	全長	g	背厚	
9-0332-1101	M1106-DPS	18	310	140	2.0	¥10,000
9-0332-1102	M1105-DPS	21	340	150	2.0	¥11,000
9-0332-1103	M1104-DPS	24	380	200	2.2	¥13,000
9-0332-1104	M1103-DPS	27	410	245	2.2	¥16,000
9-0332-1105	M1102-DPS	30	440	285	2.2	¥20,000
9-0332-1106	M1101-DPS	33	470	320	2.2	¥25,000

⓬ 筋引（両刃）〈ABL-61〉 B

		cm	全長	g	背厚	
9-0332-1201	M1124-DPS	21	340	135	2.0	¥11,000
9-0332-1202	M1113-DPS	24	365	155	2.2	¥13,000
9-0332-1203	M1112-DPS	27	405	205	2.2	¥16,000
9-0332-1204	M1127-DPS	30	435	220	2.2	¥20,000

⓭ 万能（両刃）〈ABL-62〉 B

		cm	全長	g	背厚	
9-0332-1301	M1115-DPS	16	290	140	2.0	¥10,000
9-0332-1302	M1114-DPS	17.5	305	150	2.0	¥11,000

⓮ 菜切（両刃）〈ABL-63〉 B

		cm	全長	g	背厚	
9-0332-1401	M1116-DPS	16	290	160	2.0	¥10,000
9-0332-1402	M1165-DPS	18	310	180	2.0	¥11,000

堺 南海（オールステンレス一体型料理庖丁）

堺 南海

⓯ ペティーナイフ（両刃）〈ANV-01〉 G

		cm	全長	g	背厚	
9-0332-1501	AS-9	15	260	80	1.7	¥9,400

⓰ 牛刀（両刃）〈ANV-02〉 G

		cm	全長	g	背厚	
9-0332-1601	AS-7	18（剣先）	320	160	1.9	¥13,700
9-0332-1602	AS-4	21	340	155	1.9	¥15,000
9-0332-1603	AS-3	24	373	200	2.4	¥16,400
9-0332-1604	AS-2	27	400	225	2.4	¥19,500
9-0332-1605	AS-1	30	435	255	2.4	¥22,400

⓱ 筋引（両刃）〈ANV-03〉 G

		cm	全長	g	背厚	
9-0332-1701	AS-6	24	373	170	2.4	¥16,400
9-0332-1702	AS-5	27	405	190	2.4	¥19,500

⓲ 三徳（両刃）〈ANV-04〉 G

		cm	全長	g	背厚	
9-0332-1801	AS-8	17	295	155	1.9	¥13,700

特長と品質
- 刃身（モリブデンバナジウム鋼）と柄の部分（18-8 ステンレス）を一体化した事により、洗いやすくハンドルが腐ったり抜ける心配がなく衛生的です。
- 刃身が柄の最後部まで差し込んであり折れ等の心配がありません。

成平シリーズ　オールステンレス一体構造

⓳ ペティナイフFC-60（両刃）〈ANL-02〉

	cm	全長	g	背厚	
9-0332-1901	15	260	85	2.0	¥3,500

⓴ 牛刀 FC-62（両刃）〈ANL-04〉

	cm	全長	g	背厚	
9-0332-2001	18	310	150	2.0	¥4,500

㉑ 三徳庖丁 FC-61（両刃）〈ANL-03〉

	cm	全長	g	背厚	
9-0332-2101	17	300	150	2.0	¥4,500

㉒ パンスライサーFC-63〈ANL-05〉

	cm	全長	g	背厚	
9-0332-2201	21	350	130	2.0	¥4,300