

鍋類

フライパン・  
グリルパンガス・トルノームパン・  
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

## 堺 孝行 イノックス 和庖丁

サビに強い特殊鋼を使いながらも、価格を低くおさえた普及品の和庖丁です。

### ① 正夫(片刃)〈ATK-35〉

	cm	全長	g	背厚	
1-0304-0101	21	345	120	3.0	¥17,900
1-0304-0102	24	380	140	3.0	¥20,000
1-0304-0103	27	415	180	3.5	¥25,000
1-0304-0104	30	450	220	3.5	¥27,400

### ② 出刃(片刃)〈ATK-36〉

	cm	全長	g	背厚	
1-0304-0201	13.5	270	180	6.0	¥20,100
1-0304-0202	15	290	230	6.5	¥23,300
1-0304-0203	16.5	315	270	7.0	¥24,600
1-0304-0204	18	335	320	7.0	¥27,400

### ③ 薄刃(片刃)〈ATK-37〉

	cm	全長	g	背厚	
1-0304-0301	16.5	300	160	3.0	¥19,500

### ④ 出刃(片刃)〈ATK-52〉

	cm	全長	g	背厚	
1-0304-0401	21	375	500	7.5	¥44,900
1-0304-0402	24	420	600	8.0	¥56,300

### ⑤ 身卸出刃(片刃)〈ATK-53〉

	cm	全長	g	背厚	
1-0304-0501	21	370	240	4.5	¥30,600
1-0304-0502	24	410	290	5.0	¥34,800
1-0304-0503	27	440	360	6.0	¥40,500



## 堺孝行 プラ柄 和庖丁 抗菌

今までの木柄の和庖丁によくあった柄のぐらつきや、水の浸入による腐敗のいっさいないプラスチック特殊樹脂(ナイロン66)を使用し、衛生面と耐久性が飛躍的に向上しています。

### ⑥ モリブデン鋼 プラスチック 抗菌柄正夫(片刃)〈ATK-54〉

	cm	全長	g	背厚	
1-0304-0601	21	345	140	3.0	¥16,100
1-0304-0602	24	380	155	3.0	¥18,300
1-0304-0603	27	415	200	3.5	¥22,400
1-0304-0604	30	450	230	4.0	¥24,700

### ⑦ モリブデン鋼 プラスチック 抗菌柄出刃(片刃)〈ATK-55〉

	cm	全長	g	背厚	
1-0304-0701	15	290	240	6.5	¥20,400
1-0304-0702	18	335	340	7.0	¥25,100
1-0304-0703	21	375	500	8.0	¥35,200
1-0304-0704	24	420	600	8.0	¥49,200

## 酔心 イノックス本焼和庖丁

世界に認められた刃物鋼材、スウェーデン・イノックス鋼を和庖丁に採用。日本が誇る、刃物加工技術を駆使して完成した、まったく新しい『本焼和庖丁』です。切れ味最高、サビにも強い本焼和包丁です。これからの本流をめざす柔軟な一流調理師にお薦めしたい逸品です。



## 酔心 イノックス本焼和庖丁 ※左刃は製造しておりません。

### ⑧ 柳刃(片刃)〈ASI-50〉

	cm	全長	g	背厚		
1-0304-0801	24	45003	380	140	3.9	¥58,000
1-0304-0802	27	45004	420	180	4.2	¥63,000
1-0304-0803	30	45005	450	220	4.4	¥69,000
1-0304-0804	33	45006	490	260	4.5	¥77,000

### ⑨ うす引(片刃)〈ASI-51〉

	cm	全長	g	背厚		
1-0304-0901	30	45095	450	170	3.5	¥67,000

### ⑩ 出刃(片刃)〈ASI-53〉

	cm	全長	g	背厚		
1-0304-1001	18	45037	330	330	7.5	¥66,000
1-0304-1002	21	45039	375	490	7.7	¥79,500

### ⑪ 身卸出刃(片刃)〈ASI-54〉

	cm	全長	g	背厚		
1-0304-1101	24	45076	400	320	6.0	¥68,500

### ⑫ 鎌型薄刃(片刃)〈ASI-55〉

	cm	全長	g	背厚		
1-0304-1201	21	45055	360	240	4.4	¥69,000

### ⑬ 和式ペティー(両刃)〈ASI-56〉

	cm	全長	g	背厚		
1-0304-1301	18	45073	305	70	1.6	¥36,000
1-0304-1302	21	45074	330	90	1.7	¥38,000

### ⑭ 和牛刀(両刃)〈ASI-57〉

	cm	全長	g	背厚		
1-0304-1401	21	45082	350	130	2.2	¥40,000
1-0304-1402	24	45083	385	150	2.2	¥46,000
1-0304-1403	27	45084	420	190	2.3	¥55,500
1-0304-1404	30	45085	460	220	2.4	¥67,500

### ⑮ 和筋引(両刃)〈ASI-58〉

	cm	全長	g	背厚		
1-0304-1501	24	45087	380	100	2.2	¥45,000
1-0304-1502	27	45088	415	125	2.3	¥54,500
1-0304-1503	30	45089	450	140	2.4	¥66,500

### ⑯ むき物(片刃)〈ASI-59〉

	cm	全長	g	背厚		
1-0304-1601	18	45059	325	130	3.2	¥55,000