

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

ワゴン・棚

洗濯用ラック

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。



440Aをベースとしたグレステン鋼には、サブゼロ処理(超低温処理)をはじめ、さらに何段階にもわたる特殊熱処理を行っています。耐蝕性、耐摩耗性、耐熱・耐寒性、靱性(強度)、硬度の安定性(HRC58～59度)、切れ味の持続性など、品質を徹底追求して高度な機能を実現。

TKタイプの特長

- へこみの部分に空気が入ることにより、刃離れの良さと、軽い切れ味を実現しました。切断時に側面にかかる密着抵抗を最小にしています。庖丁側面に密着しにくいので作業性が良く、切れ味が良く、しかも刃研ぎの面積がせまいため、非常に研ぎ易い設計です。



グレステンTMタイプの特長

- へこみの部分に空気が入ることにより、刃離れの良さと、軽い切れ味を実現しました。
- 18-8ステンレスを使用した衛生的で耐久性の高いステンレスハンドル。
- 手入れが簡単でサビない、臭いもつかないのが衛生的です。



グレステンTM・WMタイプ

⑧ 牛刀(両刃)〈AGL-82〉

		cm	全長	g	背厚	
1-0315-0801	721TM	21	338	225	2.0	¥24,000
1-0315-0802	724TM	24	371	245	2.2	¥30,000
1-0315-0803	727TM	27	415	310	2.5	¥35,500
1-0315-0804	730TM	30	445	330	2.5	¥43,500
1-0315-0805	733TM	33	475	360	2.5	¥52,500

⑨ 筋引(両刃)〈AGL-83〉

		cm	全長	g	背厚
1-0315-0901	724TSM	24	367	216	2.0 ¥27,600
1-0315-0902	727TSM	27	395	230	2.0 ¥33,300
1-0315-0903	730TSM	30	443	280	2.0 ¥40,000
1-0315-0904	733TSM	33	470	290	2.0 ¥49,000
1-0315-0905	736TSM	36	500	300	2.0 ¥58,000

⑩ 出刃(片刃)〈AGL-84〉

		cm	全長	g	背厚	
1-0315-1001	216WM	16	283	290	2.5	¥21,500
1-0315-1002	220WM	20	330	305	3.0	¥34,500

⑪ ガラスキ(片刃)〈AGL-85〉

		cm	全長	g	背厚
1-0315-1101	420TM	20	312	260	3.0 ¥28,300



②③ グレステン ホームペティーナイフ TMタイプ(両刃)〈AGL-B1〉

		cm	全長	g	背厚	
1-0315-2301	814TUM	14	267	140	1.5	¥14,000

②④ グレステン ホームペティーナイフ TKタイプ(両刃)〈AGL-92〉

		cm	全長	g	背厚	
1-0315-2401	814TUK	14	267	137	1.5	¥14,000

グレステン TKタイプ

① ペティーナイフ(両刃)〈AGL-07〉

		cm	全長	g	背厚	
1-0315-0101	012TK	12	248	85	1.5	¥13,000
1-0315-0102	014TK	14	270	90	1.5	¥13,500

② 牛刀(両刃)〈AGL-08〉

		cm	全長	g	背厚	
1-0315-0201	721TK	21	338	250	2.0	¥24,000
1-0315-0202	724TK	24	370	270	2.2	¥30,000
1-0315-0203	727TK	27	415	320	2.5	¥35,500
1-0315-0204	730TK	30	445	335	2.5	¥43,500
1-0315-0205	733TK	33	473	405	2.5	¥52,500
1-0315-0206	736TK	36	503	430	2.5	¥61,500

③ 筋引(両刃)〈AGL-09〉

		cm	全長	g	背厚
1-0315-0301	724TSK	24	367	245	2.0 ¥27,600
1-0315-0302	727TSK	27	395	250	2.0 ¥33,300
1-0315-0303	730TSK	30	447	280	2.0 ¥40,000
1-0315-0304	733TSK	33	471	290	2.0 ¥49,000
1-0315-0305	736TSK	36	500	305	2.0 ¥58,000

④ ガラスキ(片刃)〈AGL-10〉

	cm	全長	g	背厚
1-0315-0401	420TK	20	313	285 3.0
¥28,300				

⑤ 骨スキ(片刃)〈AGL-11〉

		cm	全長	g	背厚	
1-0315-0501	415TK	15	280	230	2.5	¥20,400

⑥ プロティナイフ(両刃)〈AGL-12〉

		cm	全長	g	背厚	
1-0315-0601	018TK	18	305	145	2.0	¥17,600
1-0315-0602	021TK	21	334	150	2.0	¥20,600
1-0315-0603	025TK	25	373	165	2.0	¥27,300

⑦ プロティソールナイフ(両刃)〈AGL-13〉

		cm	全長	g	背厚	
1-0315-0701	021TSK	21	332	95	2.0	¥19,400
1-0315-0702	025TSK	25	375	150	2.0	¥26,100

- 従来のソールナイフにない、しなやかさと切れ味の両立を実現しました。



グレステン Wタイプ

⑪⑦ 牛刀(両刃)〈AGL-14〉

		cm	全長	g	背厚	
1-0315-1701	721WK	21	338	250	2.0	¥24,000
1-0315-1702	724WK	24	370	270	2.2	¥30,000
1-0315-1703	727WK	27	415	320	2.5	¥35,500
1-0315-1704	730WK	30	445	345	2.5	¥43,500

⑪⑧ 出刃(片刃)〈AGL-15〉

		cm	全長	g	背厚
1-0315-1801	216WK	16	283	265	2.5 ¥21,500
1-0315-1802	220WK	20	328	330	3.0 ¥34,500
1-0315-1803	224WK	24	381	430	3.0 ¥42,400

⑪⑨ 筋引(両刃)〈AGL-16〉

		cm	全長	g	背厚
1-0315-1901	724WSK	24	367	240	2.0 ¥27,600
1-0315-1902	727WSK	27	395	250	2.0 ¥33,300
1-0315-1903	730WSK	30	442	280	2.0 ¥40,000

⑪② プロティナイフ(両刃)〈AGL-17〉

		cm	全長	g	背厚	
1-0315-2001	025WK	25	373	170	2.0	¥27,300

⑪③ ペティーナイフ(両刃)〈AGL-18〉

		cm	全長	g	背厚	
1-0315-2101	012WK	12	248	85	1.5	¥13,000
1-0315-2102	014WK	14	270	90	1.5	¥13,500

⑪④ ペティーナイフ(細)(両刃)〈AGL-19〉

		cm	全長	g	背厚	
1-0315-2201	010WSK	10	230	80	1.5	¥12,500
1-0315-2202	012WSK	12	245	80	1.5	¥12,500