

※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。



正広作 MV-S鋼シリーズ

① ペティーナイフ(両刃) (AEM-01) B

NEW		cm	全長	g	背厚	
	1-0333-0101	13602	12	235	78	1.8 ¥14,000
	1-0333-0102	13604	15	270	90	1.8 ¥14,500

② 牛刀(両刃) (AEM-03) B

NEW		cm	全長	g	背厚	
	1-0333-0201	13610	18	305	150	2.0 ¥20,500
	1-0333-0202	13611	21	335	160	2.0 ¥22,000
	1-0333-0203	13612	24	375	230	2.5 ¥28,500
	1-0333-0204	13613	27	405	265	2.5 ¥35,000
	1-0333-0205	13614	30	450	305	2.5 ¥41,000

③ 筋引(両刃) (AEM-04) B

NEW		cm	全長	g	背厚	
	1-0333-0301	13660	21	335	150	2.5 ¥25,000
	1-0333-0302	13617	24	375	185	2.5 ¥28,500
	1-0333-0303	13618	27	405	200	2.5 ¥35,000

④ 三徳型(両刃) (AEM-05) B

NEW		cm	全長	g	背厚	
	1-0333-0401	13623	17.5	300	175	2.0 ¥20,500

⑤ 柳刃(片刃) (AEM-08) B

NEW		cm	全長	g	背厚	
	1-0333-0501	19020	27	415	215	2.5 ¥35,000
	1-0333-0502	19021	30	445	230	2.5 ¥41,000

⑥ 骨スキ(角) (両刃) (AEM-02) B

NEW		cm	全長	g	背厚	
	1-0333-0601	13606	15	270	140	2.5 ¥22,000

⑦ 波刃ナイフ (AEM-07) B

NEW		cm	全長	g	背厚	
	1-0333-0701	13641	21	335	160	2.0 ¥22,000

①～⑦
材質:特殊ステンレス鋼
●3段階にわたる熱処理により、高い硬度と結晶粒子の極細化を実現し切れ味の持続性と研ぎ易さを向上させたステンレスハンドルシリーズ。



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

⑧ ペティ(両刃) (ABL-59) B

		cm	全長	g	背厚	
	1-0333-0801	M1108-DPS	12	240	75	1.8 ¥7,000
	1-0333-0802	M1107-DPS	15	265	80	1.8 ¥7,500
	1-0333-0803	M1117-DPS	18	295	85	1.8 ¥8,000

⑨ 牛刀(両刃) (ABL-60) B

		cm	全長	g	背厚	
	1-0333-0901	M1106-DPS	18	310	140	2.0 ¥10,000
	1-0333-0902	M1105-DPS	21	340	150	2.0 ¥11,000
	1-0333-0903	M1104-DPS	24	380	200	2.2 ¥13,000
	1-0333-0904	M1103-DPS	27	410	245	2.2 ¥16,000
	1-0333-0905	M1102-DPS	30	440	285	2.2 ¥20,000
	1-0333-0906	M1101-DPS	33	470	320	2.2 ¥25,000

⑩ 筋引(両刃) (ABL-61) B

		cm	全長	g	背厚	
	1-0333-1001	M1124-DPS	21	340	135	2.0 ¥11,000
	1-0333-1002	M1113-DPS	24	365	155	2.2 ¥13,000
	1-0333-1003	M1112-DPS	27	405	205	2.2 ¥16,000
	1-0333-1004	M1127-DPS	30	435	220	2.2 ¥20,000

⑪ 万能(両刃) (ABL-62) B

		cm	全長	g	背厚	
	1-0333-1101	M1115-DPS	16	290	140	2.0 ¥10,000
	1-0333-1102	M1114-DPS	17.5	305	150	2.0 ¥11,000

⑫ 菜切(両刃) (ABL-63) B

		cm	全長	g	背厚	
	1-0333-1201	M1116-DPS	16	290	160	2.0 ¥10,000
	1-0333-1202	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

⑬ ペティーナイフ(両刃) (ANV-01) G

		cm	全長	g	背厚	
	1-0333-1301	AS-9	15	260	80	1.7 ¥9,400

⑭ 牛刀(両刃) (ANV-02) G

		cm	全長	g	背厚	
	1-0333-1401	AS-7	18(剣先)	320	160	1.9 ¥13,700
	1-0333-1402	AS-4	21	340	155	1.9 ¥15,000
	1-0333-1403	AS-3	24	373	200	2.4 ¥16,400
	1-0333-1404	AS-2	27	400	225	2.4 ¥19,500
	1-0333-1405	AS-1	30	435	255	2.4 ¥22,400

⑮ 筋引(両刃) (ANV-03) G

		cm	全長	g	背厚	
	1-0333-1501	AS-6	24	373	170	2.4 ¥16,400
	1-0333-1502	AS-5	27	405	190	2.4 ¥19,500

⑯ 三徳(両刃) (ANV-04) G

		cm	全長	g	背厚	
	1-0333-1601	AS-8	17	295	155	1.9 ¥13,700

特長と品質
●刀身(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。
●刀身が柄の最後まで差し込んであり折れ等の心配がありません。

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
フロン
洗濯用
清掃用品
長靴白衣
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