

※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。



杉本 最高級中華庖丁

- ① OMS6号 4106
〈ASG-09〉 1-0339-0101 ¥79,000
220×110 全長:325 質量:480g 背厚:3.8
- ② OMS7号 4107
〈ASG-10〉 1-0339-0201 ¥85,000
220×110 全長:325 質量:580g 背厚:4.7
※特に一丁一丁丹念に作り上げた中華庖丁の最高峰。

グレステン 中華庖丁

- ③ 622-20W 〈AGL-49〉 1-0339-0301 ¥53,600
220×114 全長:330 質量:490g 背厚:2.0
- ④ 622-25W 〈AGL-45〉 1-0339-0401 ¥56,700
220×114 全長:330 質量:580g 背厚:2.5
- ⑤ 622-30W 〈AGL-46〉 1-0339-0501 ¥59,900
220×114 全長:330 質量:660g 背厚:3.0
③～⑤ 材質:グレステン鋼



⑦ 堺孝行 イノックス中華庖丁 〈ATY-84〉

	cm	全長	g	背厚
1-0339-0701	19.5	195× 85	300 280	2.0 ¥15,400
1-0339-0702	21	210× 95	315 420	2.0 ¥21,100
1-0339-0703	22.5	225×110	320 460	2.0 ¥23,400

材質:ステンレス鋼

⑧ 堺菊守SKKバナジウム鋼

- 中華庖丁(両刃) 〈AKK-66〉 1-0339-0801 ¥21,900
220×110 全長:335 質量:500g 背厚:3.0



杉本 中華庖丁

- ⑨ 1号 4001
〈ASG-11〉 1-0339-0901 ¥39,091
220×95 全長:320 質量:370g 背厚:2.9
- ⑩ 2号 4002
〈ASG-12〉 1-0339-1001 ¥45,000
220×95 全長:320 質量:460g 背厚:4.0
- ⑪ 3号 4003
〈ASG-13〉 1-0339-1101 ¥49,000
220×95 全長:320 質量:555g 背厚:4.5
- ⑫ 6号 4006
〈ASG-14〉 1-0339-1201 ¥55,000
220×110 全長:320 質量:430g 背厚:3.0

⑬ 7号 4007

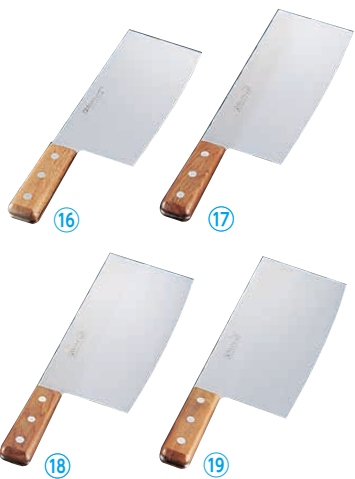
- 〈ASG-15〉 1-0339-1301 ¥59,091
220×110 全長:320 質量:500g 背厚:3.6

⑭ 11号 4011

- 〈ASG-16〉 1-0339-1401 ¥75,000
240×110 全長:340 質量:480g 背厚:4.5

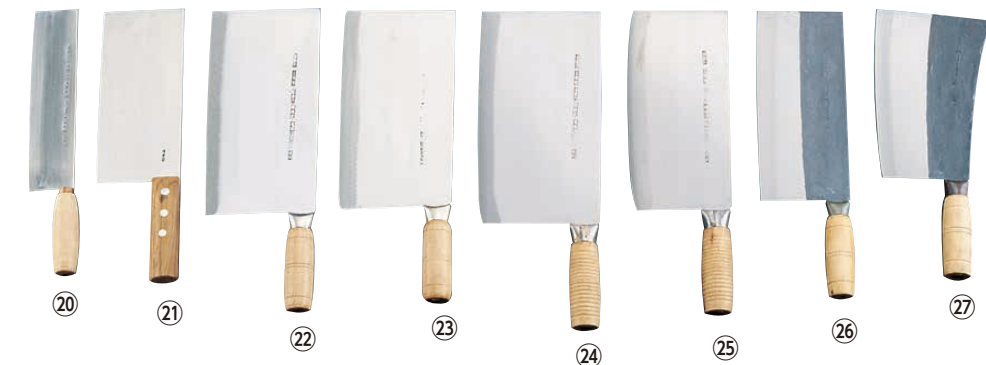
⑮ 22号 4022

- 〈ASG-17〉 1-0339-1501 ¥69,000
195×100 全長:305 質量:770g 背厚:6.7
⑨～⑮ 材質:白紙2号(高炭素鋼割込鍛造品)



ミソノ 中華庖丁

- ⑬ No.661 〈AMS-A2〉 1-0339-1601 ¥16,100
190× 95 全長:300 質量:310g 背厚:2.2
材質:ハイカーボンモリブデン鋼
- ⑭ No.882 〈AMS-93〉 1-0339-1701 ¥37,400
220× 95 全長:330 質量:480g 背厚:3.0
- ⑮ No.886 〈AMS-A3〉 1-0339-1801 ¥47,900
220×110 全長:330 質量:520g 背厚:3.0
- ⑯ No.887 〈AMS-94〉 1-0339-1901 ¥50,000
220×110 全長:330 質量:640g 背厚:4.0
⑬～⑯ 材質:16クロムハイステンレスモリブデン鋼



陳枝記 中華庖丁

- ⑳ ダックスライサー(片鴨刀)
〈ASL-11〉 1-0339-2001 ¥26,000
211×50 全長:305 質量:157g 背厚:2.0
- ㉑ ディムサムナイフ(拍皮刀)
〈ANI-15〉 1-0339-2101 ¥41,000
202×90 全長:315 質量:288g 背厚:2.0
- ㉒ キッチンスライサー(片手2号)
〈ASL-12〉 1-0339-2201 ¥52,000
236×119 全長:340 質量:435g 背厚:2.5
- ㉓ キッチンチョッパー(文武刀2号)
〈ATY-65〉 1-0339-2301 ¥52,000
228×120 全長:335 質量:680g 背厚:5.0

㉔ バーベキューチョッパー(焼猪刀2号)

- 〈ATY-66〉 1-0339-2401 ¥64,000
244×130 全長:360 質量:943g 背厚:5.5

㉕ ボーンチョッパー(骨刀1号)

- 〈ATY-67〉 1-0339-2501 ¥59,000
230×109 全長:350 質量:1,072g 背厚:8.0

㉖ スモールスライサー(桑刀2号)

- 〈ASL-13〉 1-0339-2601 ¥35,000
218×95 全長:320 質量:390g 背厚:2.5

㉗ クァウコンチョッパー(九江刀1号)

- 〈ATY-68〉 1-0339-2701 ¥38,000
193×122 全長:300 質量:618g 背厚:2.5

Information インフォメーション

中華庖丁の用途

薄 刃:やわらかいものを切る、肉、野菜、前菜用に#6・622-20W・OMS6号・1号・6号・No882・No886・イノックス19.5cm
中厚刃:肉、野菜、鳥、魚などその他 万能用に#2・#7・622-25W・OMS7号・2号・7号・11号・佐文・No887・イノックス21cm
厚 刃:骨付の肉、魚などを切る 622-30W・3号・22号・イノックス22.5cm
骨切り:22号

⑥ ブライト M11プロ 抗菌
チャイニーズシェフナイフ 〈ABL-45〉

	全長	g	背厚
1-0339-0601 M1169 #7	220×110	340 580	3.5 ¥30,000
1-0339-0602 M1168 #6	220×110	340 500	3.5 ¥27,000
1-0339-0603 M1167 #3	220× 95	340 575	3.5 ¥27,000