

TKG-NEO (ネオ) DP口金付庖丁シリーズ



材質: 刀身 DPコバルト合金鋼複合材(心材: コバルト合金鋼)
ハンドル 積層強化材

特長

- 13クロームステンレス鋼とコバルト合金鋼を複合することにより、業務用の切れ味とお手入れの手軽さを両立しました。
- 複合材の採用により従来の全鋼庖丁に比べ抗張性に優れ、折れにくく仕上がっています。
- ハンドルはアウトドアナイフなどに使用される積層強化材を採用しています。経年変化に強く、ハンドルがやせにくく、長期間の使用に抜群の耐久性を誇ります。

コバルト合金鋼
13クロームステンレス



TKG-NEO(ネオ) DP口金付(コバルト合金鋼割込)

① ペティナイフ(両刃) <ATK-A4>

	cm	全長	g	背厚	
1-0308-0101	12	230	60	1.8	¥7,900
1-0308-0102	15	260	80	1.8	¥8,700

② 牛刀(両刃) <ATK-A7>

	cm	全長	g	背厚	
1-0308-0201	18	310	170	2.0	¥11,600
1-0308-0202	21	335	180	2.0	¥12,800
1-0308-0203	24	365	240	2.2	¥16,200
1-0308-0204	27	405	290	2.5	¥20,300
1-0308-0205	30	440	330	3.0	¥26,600

③ 筋引(両刃) <ATK-A6>

	cm	全長	g	背厚	
1-0308-0301	24	365	180	2.2	¥16,200
1-0308-0302	27	395	220	2.5	¥20,300

④ 洋出刃(両刃) <ATK-A8>

	cm	全長	g	背厚	
1-0308-0401	17	300	210	3.5	¥23,200
1-0308-0402	21	345	330	4.0	¥26,600
1-0308-0403	24	375	400	5.0	¥29,000

⑤ 骨スキ(片刃) <ATK-A5>

	cm	全長	g	背厚	
1-0308-0501	15	275	170	3.2	¥12,200

⑥ 菜切(両刃) <ATK-A2>

	cm	全長	g	背厚	
1-0308-0601	16	295	190	2.0	¥11,600

⑦ 三徳(両刃) <ATK-A3>

	cm	全長	g	背厚	
1-0308-0701	17	295	180	2.0	¥11,600

⑧ パンスライサー(波刃) <ATK-A9>

	cm	全長	g	背厚	
1-0308-0801	21.5	345	170	2.0	¥11,600

左利き用シリーズ SABUN(サブン) ステンレス鋼 黒合板



⑨ ペティナイフ(両刃) <ASB-83>

	cm	全長	g	背厚	
1-0308-0901	12	230	80	2.0	¥10,400
1-0308-0902	15	260	95	2.0	¥10,800

⑩ 牛刀(両刃) <ASB-84>

	cm	全長	g	背厚	
1-0308-1001	18	300	165	2.0	¥15,200
1-0308-1002	21	340	180	2.0	¥16,000
1-0308-1003	24	365	220	2.5	¥18,000
1-0308-1004	27	400	290	2.5	¥20,000

⑪ 筋引(両刃) <ASB-85>

	cm	全長	g	背厚	
1-0308-1101	24	360	185	2.5	¥18,000
1-0308-1102	27	390	200	2.5	¥20,000

⑫ 三徳庖丁(両刃) <ASB-86>

	cm	全長	g	背厚	
1-0308-1201	18	300	175	2.5	¥15,600

左利きシリーズ 正広作 ステンレス和包丁

- 特殊ステンレス鋼
- ハンドル黒合板



⑬ 出刃(片刃) <AMS-O5> B

	cm	全長	g	背厚	
1-0308-1301	12	10653	242	131	3.0 ¥15,000
1-0308-1302	15	10655	275	217	4.0 ¥18,000
1-0308-1303	18	10657	310	275	4.0 ¥21,750



⑭ 柳刃(片刃) <AMS-O6> B

	cm	全長	g	背厚	
1-0308-1401	20	10662	322	117	2.5 ¥16,500
1-0308-1402	24	10663	365	139	2.5 ¥18,000



⑮ 薄刃(片刃) <AMS-O7> B

	cm	全長	g	背厚	
1-0308-1501	16.5	10682	295	176	2.5 ¥18,000

鍋類

フライパン・グリルパン

ガストロノームパン・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