

※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。



堺實光 日本鋼 本刃付

日本鋼を使用していますので優れた刃持ちと、鋭い切れ味を持続します。
●日本鋼はモリブデン鋼に比べて錆やすいですが、切れ味が維持できる素材です。
●切れ味優先の方におススメの庖丁です。

1 ペティーナイフ(片刃) (AZT-45) G

cm	全長	g	背厚	
1-0309-0101	12	230	63	1.6 ¥8,500
1-0309-0102	13.5	240	64	1.6 ¥8,600
1-0309-0103	15	260	65	1.6 ¥8,800

2 牛刀(片刃) (AZT-46) G

cm	全長	g	背厚	
1-0309-0201	18	300	135	1.8 ¥11,700
1-0309-0202	21	330	160	1.9 ¥12,800
1-0309-0203	24	360	200	2.2 ¥15,500
1-0309-0204	27	400	250	2.2 ¥18,000
1-0309-0205	30	430	270	2.2 ¥20,500

3 筋引(片刃) (AZT-47) G

cm	全長	g	背厚	
1-0309-0301	24	365	155	2.0 ¥15,500
1-0309-0302	27	385	170	2.0 ¥18,000

4 洋出刃(片刃) (AZT-48) G

cm	全長	g	背厚	
1-0309-0401	21	345	335	3.8 ¥20,700
1-0309-0402	24	370	360	3.9 ¥23,300
1-0309-0403	27	410	375	4.0 ¥25,900

5 三徳(片刃) (AZT-49) G

cm	全長	g	背厚	
1-0309-0501	18	290	146	1.8 ¥12,800

6 骨スキ丸(片刃) (AZT-50) G

cm	全長	g	背厚	
1-0309-0601	15	265	160	2.5 ¥12,800

7 骨スキ角(片刃) (AZT-51) G

cm	全長	g	背厚	
1-0309-0701	15	270	160	2.4 ¥12,800

8 ペティーナイフ(片刃) (AZT-08) G

cm	全長	g	背厚	
1-0309-0801	12	235	80	1.8 ¥10,200
1-0309-0802	15	265	85	1.8 ¥10,800

9 牛刀(片刃) (AZT-09) G

cm	全長	g	背厚	
1-0309-0901	18	300	145	2.0 ¥15,200
1-0309-0902	21	330	180	2.0 ¥17,600
1-0309-0903	24	370	230	2.5 ¥21,300
1-0309-0904	27	405	255	2.5 ¥25,400
1-0309-0905	30	435	285	2.5 ¥30,600

10 筋引(片刃) (AZT-10) G

cm	全長	g	背厚	
1-0309-1001	24	370	175	2.5 ¥21,300
1-0309-1002	27	390	180	2.5 ¥25,400

11 洋出刃(片刃) (AZT-11) G

cm	全長	g	背厚	
1-0309-1101	21	345	310	3.8 ¥25,500
1-0309-1102	24	375	350	4.0 ¥28,800

12 三徳(片刃) (AZT-12) G

cm	全長	g	背厚	
1-0309-1201	18	300	170	2.0 ¥16,700

13 骨スキ角(片刃) (AZT-13) G

cm	全長	g	背厚	
1-0309-1301	15	270	174	2.5 ¥16,700

14 骨スキ丸(片刃) (AZT-14) G

cm	全長	g	背厚	
1-0309-1401	15	265	160	2.4 ¥16,700

※骨スキ丸は、ハンドルが黒合板になります。



堺實光 プレミアムマスターII 銀三鋼

●素材は高級刃物の安来鋼 銀紙三号(銀三鋼)を使用。
●銀三鋼はサビに強く、材質の硬度も高い為、切れ味が持続します。

15 ツバ付ペティーナイフ(片刃) (AZT-80) G

cm	全長	g	背厚	
1-0309-1501	12	235	80	1.8 ¥14,300
1-0309-1502	15	265	95	1.8 ¥15,400

18 ツバ付洋出刃(片刃) (AZT-83) G

cm	全長	g	背厚	
1-0309-1801	21	345	310	3.5 ¥37,300
1-0309-1802	24	375	360	3.5 ¥44,000
1-0309-1803	27	405	410	3.8 ¥49,300

16 ツバ付牛刀(片刃) (AZT-81) G

cm	全長	g	背厚	
1-0309-1601	18	300	145	2.0 ¥19,900
1-0309-1602	21	330	165	2.0 ¥21,400
1-0309-1603	24	370	230	2.2 ¥26,500
1-0309-1604	27	405	250	2.2 ¥29,600
1-0309-1605	30	435	280	2.2 ¥33,400

19 ツバ付三徳(片刃) (AZT-85) G

cm	全長	g	背厚	
1-0309-1901	18	300	160	1.9 ¥21,400

20 ツバ付骨スキ角(片刃) (AZT-84) G

cm	全長	g	背厚	
1-0309-2001	15	270	165	2.3 ¥22,600

17 ツバ付筋引(片刃) (AZT-82) G

cm	全長	g	背厚	
1-0309-1701	24	370	165	2.2 ¥26,600
1-0309-1702	27	390	180	2.2 ¥29,900

21 ツバ付骨スキ丸(片刃) (AZT-86) G

cm	全長	g	背厚	
1-0309-2101	15	265	165	2.4 ¥22,600

堺實光 スタンダード抗菌シリーズ (抗菌) (プラ柄ツバ無)

●モリブデン鋼でサビに強く、耐久性に優れています。 材質 刀身:モリブデンバナジウム鋼
●樹脂製ハンドルで衛生的にご使用できます。 ハンドル:POM樹脂 (耐熱温度150℃)

22 ペティナイフ(両刃) (AZT-75) G

cm	全長	g	背厚	
1-0309-2201	12	51231	235	75 1.7 ¥5,700
1-0309-2202	15	51233	265	80 1.7 ¥5,800

23 牛刀(両刃) (AZT-76) G

cm	全長	g	背厚	
1-0309-2301	18	51234	305	160 2.3 ¥ 8,400
1-0309-2302	21	51235	335	175 2.3 ¥ 8,900
1-0309-2303	24	51236	370	235 2.4 ¥10,300
1-0309-2304	27	51237	405	265 2.4 ¥12,800
1-0309-2305	30	51238	435	325 2.8 ¥14,400

24 筋引(両刃) (AZT-77) G

cm	全長	g	背厚	
1-0309-2401	24	51241	365	165 2.1 ¥10,300
1-0309-2402	27	51242	395	180 2.2 ¥12,800

25 三徳(両刃) (AZT-78) G

cm	全長	g	背厚	
1-0309-2501	18	51254	305	160 2.2 ¥8,900

26 菜切(両刃) (AZT-79) G

cm	全長	g	背厚	
1-0309-2601	18	51255	310	195 2.2 ¥8,900