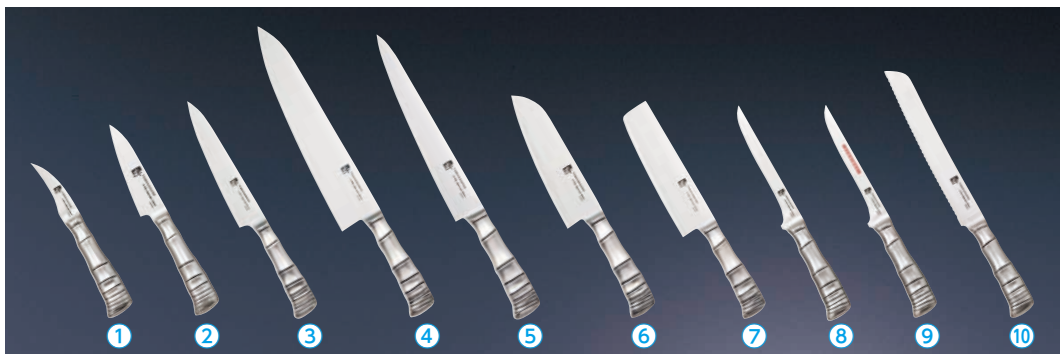
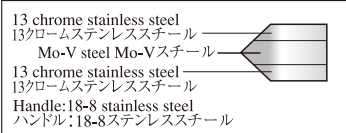


※このページの庖丁の表示サイズは、すべて刃渡り寸法となっております。

**TAMAHAGANE**  
3-Ply Special Steel  
JAPAN

サビにくい13クロームステンレスに、刃物鋼では最高級のもリブデン・バナジウム鋼を刃部に割込み、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。



**TAMAHAGANE 竹シリーズ**

- ① ピーリングナイフ(両刃) <ATM-45> B**  
cm 全長 g 背厚  
1-0325-0101 TK-1110 7 180 90 2.0 ¥8,500
- ② ペアリングナイフ(両刃) <ATM-44> B**  
cm 全長 g 背厚  
1-0325-0201 TK-1109 9 210 95 2.0 ¥8,500
- ③ ペティナイフ(両刃) <ATM-43> B**  
cm 全長 g 背厚  
1-0325-0301 TK-1108 12 240 110 2.0 ¥9,000  
1-0325-0302 TK-1107 15 265 115 2.0 ¥9,500
- ④ 牛刀(両刃) <ATM-42> B**  
cm 全長 g 背厚  
1-0325-0401 TK-1106 18 310 195 2.0 ¥12,000  
1-0325-0402 TK-1105 21 340 215 2.0 ¥13,000  
1-0325-0403 TK-1104 24 370 240 2.2 ¥15,000  
1-0325-0404 TK-1103 27 400 255 2.2 ¥18,000  
1-0325-0405 TK-1102 30 430 300 2.5 ¥22,000
- ⑤ 筋引(両刃) <ATM-46> B**  
cm 全長 g 背厚  
1-0325-0501 TK-1113 24 370 190 2.2 ¥15,000  
1-0325-0502 TK-1112 27 400 200 2.2 ¥18,000

- ⑥ 万能(両刃) <ATM-47> B**  
cm 全長 g 背厚  
1-0325-0601 TK-1115 16 290 190 2.0 ¥12,000  
1-0325-0602 TK-1114 17.5 305 200 2.0 ¥13,000
- ⑦ 菜切(両刃) <ATM-48> B**  
cm 全長 g 背厚  
1-0325-0701 TK-1116 16 290 220 2.0 ¥12,000  
1-0325-0702 TK-1165 18 310 240 2.0 ¥13,000
- ⑧ ボーニングナイフ <ATM-50> B**  
cm 全長 g 背厚  
1-0325-0801 TK-1119 16 300 170 2.2 ¥13,000
- ⑨ ボーニングナイフ(フレキシブル) <ATM-51> B**  
cm 全長 g 背厚  
1-0325-0901 TK-1120 16 300 160 2.2 ¥13,000
- ⑩ ブレッドナイフ <ATM-49> B**  
cm 全長 g 背厚  
1-0325-1001 TK-1118 23 360 200 2.2 ¥16,000

**VICTORINOX**  
ビクトリノックス

スイスが生んだ世界の名品ビクトリノックスは、サーモン・ウェーブをはじめ多種類の庖丁に木柄を使用し、木の丸みをデザインに取り入れた美しく使いやすい庖丁です。



**ビクトリノックス** 材質: ステンレス鋼

- ⑪ 牛刀(両刃) <ABK-29> T**  
cm 全長 g 背厚  
1-0325-1101 5.2000-19 19 310 95 1.8 ¥6,000
- ⑫ 骨スキ丸(両刃) <ABK-31> T**  
cm 全長 g 背厚  
1-0325-1201 5.5600-14 14 270 100 2.6 ¥5,700  
1-0325-1202 5.5600-16 16 290 115 2.7 ¥6,200

**PLATINUM**

**FELIX フェリックス プラチナムシリーズ**

フェリックスプラチナムシリーズは熟練工によってもリブデンバナジウム鋼を鍛造し製造された、シェフに愛用されている庖丁です。優れた耐食性、カミソリのような鋭い刃、物理的デザインによるグリップは継ぎ目が無く衛生的で、長時間使用しても疲れません。



- ⑭ ソールナイフ(両刃) <AHE-04> E**  
cm 全長 g 背厚  
1-0325-1401 951918 19 291 96 1.3 ¥8,900
- ⑮ 骨スキ(両刃) <AHE-12> E**  
cm 全長 g 背厚  
1-0325-1501 952113 13 250 102 2.7 ¥8,200  
1-0325-1502 952115 15 280 112 2.7 ¥8,800



- ⑯ 切味革命21 トマトナイフ <ATM-36> G**  
cm 全長 g  
1-0325-1601 L 16.5 285 88 ¥2,200  
1-0325-1602 S 13 237 49 ¥1,500
- マイクロデント加工ギザ刃により、切れ味が長持ちします。

切れ味抜群、低価格。  
切れなくなったら即、交換。



- ⑰ プラ柄 使い捨て庖丁 <ATK-17> G**  
cm 全長 g  
1-0325-1701 22 340 100 ¥2,100
- 肉等の油分の多い食材に最適です。
- 柄部には交換時期の目安となる月数字(1~12)が表示してあります。

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  
フコフコ  
洗濯用  
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