

※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。

## TKG-PRO(プロ) 業務用 料理庖丁

刀身にモリブデンバナジウム鋼を使用しハイレベルでの技術を駆使した理想の庖丁です。耐蝕性、耐摩耗性、耐熱・耐寒性に優れ、切れ味の持続性など品質を徹底追求して、高度な機能を実現しました。ハンドルは、握りやすく手にフィットし、使い易さを取り入れた庖丁です。



## TKG-PRO(プロ) 業務用 料理庖丁

### ① ペティナイフ(両刃)〈ATK-38〉

	cm	全長	g	背厚	
1-0330-0101	12	238	60	1.7	¥8,900
1-0330-0102	15	270	70	2.0	¥9,500

### ② 牛刀(両刃)〈ATK-39〉

	cm	全長	g	背厚	
1-0330-0201	18	315	150	2.0	¥12,000
1-0330-0202	21	343	170	2.0	¥13,500
1-0330-0203	24	374	210	2.5	¥17,500
1-0330-0204	27	403	220	2.5	¥20,000
1-0330-0205	30	433	240	2.5	¥21,000

### ③ 三徳庖丁(両刃)〈ATK-40〉

	cm	全長	g	背厚	
1-0330-0301	17.5	316	170	2.0	¥12,000

### ④ 菜切庖丁(両刃)〈ATK-41〉

	cm	全長	g	背厚	
1-0330-0401	16	297	170	2.0	¥11,500
1-0330-0402	18	304	180	2.0	¥12,500

### ⑤ 筋引(両刃)〈AEK-72〉

	cm	全長	g	背厚	
1-0330-0501	24	374	162	2.5	¥17,500
1-0330-0502	27	402	165	2.5	¥20,500
1-0330-0503	30	432	196	2.5	¥21,000

### ⑥ 骨スキ(片刃)〈AEK-73〉

	cm	全長	g	背厚	
1-0330-0601	15	270	127	2.5	¥12,000

材質:刀身 モリブデンバナジウム鋼  
ハンドル 18-8ステンレス、フロスティー仕上



### フロスティー仕上の特長

#### 光沢のある、独特なサテン仕上ハンドル

一旦、鏡面のようなミラー仕上をしたあと、高圧でガラス粉を吹きつけ、表面に細かい凸凹をつける事により独特な光沢のあるサテン仕上になります。指紋が目立ちにくく、品のある落ち着いたイメージの演出をかもし出してくれます。

## TKG TKG-PRO 銀鱗 TKG-PRO(プロ) 銀鱗(ぎんりん) 和庖丁シリーズ



### TKG PRO(プロ) 銀鱗

#### ⑦ 柳刃(片刃)〈ATK-96〉

	cm	全長	g	背厚	
1-0330-0701	21	340	123	2.3	¥17,200
1-0330-0702	24	400	150	2.3	¥19,200
1-0330-0703	27	410	160	2.3	¥21,800



#### ⑧ 出刃(片刃)〈ATK-97〉

	cm	全長	g	背厚	
1-0330-0801	15	290	230	4.5	¥18,700
1-0330-0802	16.5	310	250	4.5	¥19,800
1-0330-0803	18	320	265	4.5	¥24,200

#### ⑨ アジ切(片刃)〈ATK-98〉

	cm	全長	g	背厚	
1-0330-0901	10.5	220	121	2.7	¥14,200
1-0330-0902	12	230	126	2.7	¥16,600

### High Carbonステンレス

高い信頼性と実績をもった大同特殊鋼ハイカーボンステンレスIK-6材(クローム・モリブデン・バナジウムを含有した特殊鋼)と熟練した職人の技術によって作り出されたプロの為の高級庖丁です。又、裏スキ(刃の裏側のくぼみ)により砥石の当たりがよく刃付けが容易に出来ます。



### 18-8ステンレス フロスティー仕上げ

握り易く設計されたデザインと18-8ステンレス最中製なので、錆びにくく洗浄器にも使用できますので菌の繁殖を防ぎ衛生的です。

### 泉源兼光 INOX handle 洗

#### ⑩ 出刃(片刃)〈ASN-21〉目

	cm	全長	g	背厚	
1-0330-1001	15	287	300	5.0	¥11,800
1-0330-1002	18	317	340	5.0	¥20,900
1-0330-1003	21	349	420	5.0	¥22,500
1-0330-1004	24	386	530	5.0	¥25,400

#### ⑪ 刺身(片刃)〈ASN-22〉目

	cm	全長	g	背厚	
1-0330-1101	24	380	170	2.5	¥16,300
1-0330-1102	27	410	190	2.5	¥18,500
1-0330-1103	30	440	200	2.5	¥20,900

⑩⑪  
材質:刀身/ハイカーボンステンレス刃物鋼  
ハンドル/18-8ステンレススチール

●ステンレスの一体構造のため熱湯消毒や食器洗浄機、食器乾燥機の使用が可能です。



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