

※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。



清潔に扱えて爽快な鋭い切れ味。

関孫六 匠創シリーズ 洗

① ペティナイフ 〈ASU-04〉 目

	cm	全長	g	背厚	
1-0332-0101	AB5163	12	230	67	1.8 ¥3,500
1-0332-0102	AB5161	15	260	76	1.8 ¥3,700

② シェフナイフ 〈ASU-05〉 目

	cm	全長	g	背厚	
1-0332-0201	AB5166	15	285	119	2.0 ¥4,500
1-0332-0202	AB5158	18	314	142	2.0 ¥5,000
1-0332-0203	AB5159	21	344	151	2.0 ¥5,500
1-0332-0204	AB5160	24	374	175	2.0 ¥6,000

③ 三徳 〈ASU-07〉 目

	cm	全長	g	背厚	
1-0332-0301	AB5156	16.5	299	135	2.0 ¥4,500

④ 小三徳 〈ASU-06〉 目

	cm	全長	g	背厚	
1-0332-0401	AB5162	14.5	279	128	2.0 ¥4,000

⑤ 菜切 〈ASU-08〉 目

	cm	全長	g	背厚	
1-0332-0501	AB5168	16.5	295	151	2.0 ¥4,500

①～⑤

材質:刃身/ステンレス単層材
ハンドル/ステンレス

- 一体成型で継ぎ目がないので洗いやすく、堅牢性に優れています。
- 刃身はステンレス単層材なのでサビにくく、メンテナンスがしやすいです。

EVOLCHEF (エボルシェフ) シリーズ

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。

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

洗



⑥ ペティナイフ 〈AEB-02〉 目

	cm	全長	g	背厚	
1-0332-0601	13	238	80	1.8	¥8,600
1-0332-0602	15	258	90	1.8	¥8,800

⑦ 牛刀 〈AEB-06〉 目

	cm	全長	g	背厚	
1-0332-0701	18	307	155	2.0	¥12,600
1-0332-0702	21	337	170	2.0	¥13,800
1-0332-0703	24	377	235	2.5	¥16,400
1-0332-0704	27	407	260	2.5	¥19,600
1-0332-0705	30	438	300	2.5	¥22,500

⑧ 筋引 〈AEB-03〉 目

	cm	全長	g	背厚	
1-0332-0801	24	377	160	2.0	¥16,500
1-0332-0802	27	407	180	2.0	¥17,800

⑨ 三徳 〈AEB-04〉 目

	cm	全長	g	背厚	
1-0332-0901	17	297	165	2.0	¥13,500

⑩ 菜切 〈AEB-05〉 目

	cm	全長	g	背厚	
1-0332-1001	16.5	292	185	2.0	¥12,600



成平シリーズ オールステンレス一体構造

⑪ ペティナイフ FC-60 (両刃) 〈ANL-02〉

	cm	全長	g	背厚	
1-0332-1101	15	260	85	2.0	¥3,500

⑫ 牛刀 FC-62 (両刃) 〈ANL-04〉

	cm	全長	g	背厚	
1-0332-1201	18	310	150	2.0	¥4,500

⑬ 三徳庖丁 FC-61 (両刃) 〈ANL-03〉

	cm	全長	g	背厚	
1-0332-1301	17	300	150	2.0	¥4,500

⑭ パンスライサー FC-63 〈ANL-05〉

	cm	全長	g	背厚	
1-0332-1401	21	350	130	2.0	¥4,300



グランクック

⑱ 万能庖丁 〈AGL-C1〉

	cm	全長	g	背厚	
1-0332-1901	GC-01	18	285	125	2.0 ¥1,500

⑳ ペティナイフ 〈AGL-C2〉

	cm	全長	g	背厚	
1-0332-2001	GC-02	11.5	225	60	2.0 ¥1,200

⑱⑳

材質:刃身/ステンレス刃物鋼

ハンドル/ABS樹脂、ステンレス鋼

- 持ち手がステンレス製なので衛生的であり、曲面を生かした握りやすい形状になっています。



プレミオ AS

⑮ ペティナイフ (両刃) 31805 〈APL-59〉 目

	cm	全長	g	背厚	
1-0332-1501	12.5	240	72	1.8	¥2,000

⑯ 三徳 (両刃) 31804 〈APL-58〉 目

	cm	全長	g	背厚	
1-0332-1601	16.5	300	128	2.0	¥3,000

⑮⑯

材質:刃身/ステンレス刃物鋼

ハンドル/18-8ステンレススチール

- ステンレス中空ハンドル構造にする事により重くなりすぎず、使い勝手の良い重量バランスを実現しています。
- ステンレス一体構造になっているため、洗いやすく衛生的です。



⑰ かぼーちょうプロ LUK-014 洗 〈AKB-18〉 目

1-0332-1701 ¥5,600

全長:255 刃渡り:140

⑱ かぼーちょうプロ21 LUK-021 洗 〈AKB-19〉 目

1-0332-1801 ¥7,600

全長:325 刃渡り:210

⑰⑱材質:刃身/モリブデン・バナジウム鋼

ハンドル/18-8ステンレス

- 力を入れやすいハンドル形状でかぼち切り強い味方となります。
- 継ぎ目を無くした衛生設計と耐久性に優れたモリブデン鋼を採用しています。

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