

※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。



龍治 ステンカラーシリーズ

長時間の作業でも負担にならない
「軽さ」と「握りやすさ」を最優先に開発しました。

Point — ポイント —

- 特長
- モナカハンドルの板厚を薄く空洞にすることで軽量化し、手の負担を軽減します。
 - ステンレス一体型ハンドルは菌の侵入や増殖を防ぎ、熱湯消毒可能で衛生的です。

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/ウレタン焼付け塗装 ※ご注文の際は、色を御指定下さい。

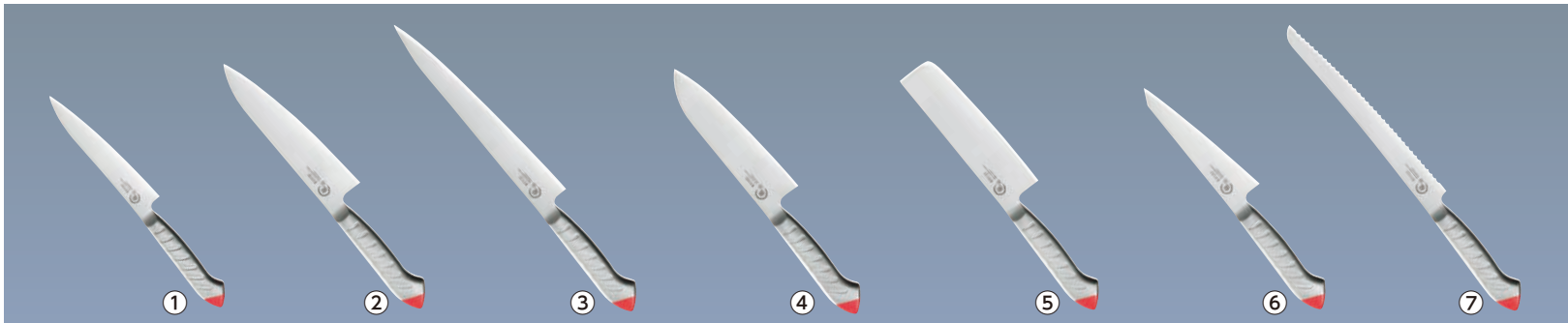


サビに強く高硬度で切れ味が持続する
モリブデン・バナジウム鋼を使用

水砥本刃付け
職人が鋭角に仕上げる水砥本刃付け。抵抗を減らし食材の切り込みがスムーズ。切れ味が持続し研ぎ直しも容易になります。

モナカハンドル
ハンドルの板厚を薄く空洞にすることで軽量化し、角を丸くすることで、握りやすく手の負担を軽減。ディンプル加工が指にフィット、しっかり握れずべりにくい構造。

はがれにくい
ウレタン焼付け塗装



- ① ペティーナイフ〈ALY-89〉**
12.5cm 全長250 重量 90(g) 背厚2.0 ¥5,300
15cm 全長275 重量100(g) 背厚2.0 ¥5,500
- ② 牛刀〈ALY-88〉**
18cm 全長315 重量135(g) 背厚2.0 ¥ 6,000
21cm 全長345 重量145(g) 背厚2.0 ¥ 7,000
24cm 全長375 重量170(g) 背厚2.0 ¥ 8,000
27cm 全長415 重量225(g) 背厚2.5 ¥10,000
30cm 全長445 重量250(g) 背厚2.5 ¥12,000

- ③ 筋引〈ALY-91〉**
24cm 全長375 重量140(g) 背厚2.0 ¥8,000
27cm 全長405 重量150(g) 背厚2.0 ¥9,000
- ④ 三徳 17cm〈ALY-93〉¥6,000**
全長305 重量135(g) 背厚2.0

- ⑤ 菜切 16.5cm〈ALY-94〉¥6,000**
全長300 重量145(g) 背厚2.0
- ⑥ 骨スキ 15cm〈ALY-90〉¥7,000**
全長285 重量115(g) 背厚2.0
- ⑦ パンスライサー 23cm〈ALY-92〉¥6,000**
全長365 重量125(g) 背厚2.0

ペティーナイフ12.5cm	1-0334-0101
ペティーナイフ15cm	1-0334-0102
牛刀18cm	1-0334-0201
牛刀21cm	1-0334-0202
牛刀24cm	1-0334-0203
牛刀27cm	1-0334-0204
牛刀30cm	1-0334-0205
筋引24cm	1-0334-0301
筋引27cm	1-0334-0302
三徳17cm	1-0334-0401
菜切16.5cm	1-0334-0501
骨スキ15cm	1-0334-0601
パンスライサー23cm	1-0334-0701

ホワイト

ペティーナイフ12.5cm	1-0334-0103
ペティーナイフ15cm	1-0334-0104
牛刀18cm	1-0334-0206
牛刀21cm	1-0334-0207
牛刀24cm	1-0334-0208
牛刀27cm	1-0334-0209
牛刀30cm	1-0334-0210
筋引24cm	1-0334-0303
筋引27cm	1-0334-0304
三徳17cm	1-0334-0402
菜切16.5cm	1-0334-0502
骨スキ15cm	1-0334-0602
パンスライサー23cm	1-0334-0702

レッド

ペティーナイフ12.5cm	1-0334-0105
ペティーナイフ15cm	1-0334-0106
牛刀18cm	1-0334-0211
牛刀21cm	1-0334-0212
牛刀24cm	1-0334-0213
牛刀27cm	1-0334-0214
牛刀30cm	1-0334-0215
筋引24cm	1-0334-0305
筋引27cm	1-0334-0306
三徳17cm	1-0334-0403
菜切16.5cm	1-0334-0503
骨スキ15cm	1-0334-0603
パンスライサー23cm	1-0334-0703

イエロー

ペティーナイフ12.5cm	1-0334-0107
ペティーナイフ15cm	1-0334-0108
牛刀18cm	1-0334-0216
牛刀21cm	1-0334-0217
牛刀24cm	1-0334-0218
牛刀27cm	1-0334-0219
牛刀30cm	1-0334-0220
筋引24cm	1-0334-0307
筋引27cm	1-0334-0308
三徳17cm	1-0334-0404
菜切16.5cm	1-0334-0504
骨スキ15cm	1-0334-0604
パンスライサー23cm	1-0334-0704

グリーン

ペティーナイフ12.5cm	1-0334-0109
ペティーナイフ15cm	1-0334-0110
牛刀18cm	1-0334-0221
牛刀21cm	1-0334-0222
牛刀24cm	1-0334-0223
牛刀27cm	1-0334-0224
牛刀30cm	1-0334-0225
筋引24cm	1-0334-0309
筋引27cm	1-0334-0310
三徳17cm	1-0334-0405
菜切16.5cm	1-0334-0505
骨スキ15cm	1-0334-0605
パンスライサー23cm	1-0334-0705

ブルー

ペティーナイフ12.5cm	1-0334-0111
筋引27cm	1-0334-0312
菜切16.5cm	1-0334-0506
骨スキ15cm	1-0334-0606
パンスライサー23cm	1-0334-0706

ピンク

ペティーナイフ12.5cm	1-0334-0113
ペティーナイフ15cm	1-0334-0114
牛刀18cm	1-0334-0229
牛刀21cm	1-0334-0230
牛刀24cm	1-0334-0231
牛刀27cm	1-0334-0232
牛刀30cm	1-0334-0233
筋引24cm	1-0334-0313
筋引27cm	1-0334-0314
三徳17cm	1-0334-0407
菜切16.5cm	1-0334-0507
骨スキ15cm	1-0334-0607
パンスライサー23cm	1-0334-0707

ブラック

ペティーナイフ12.5cm	1-0334-0115
ペティーナイフ15cm	1-0334-0116
牛刀18cm	1-0334-0234
牛刀21cm	1-0334-0235
牛刀24cm	1-0334-0236
牛刀27cm	1-0334-0237
牛刀30cm	1-0334-0238
筋引24cm	1-0334-0315
筋引27cm	1-0334-0316
三徳17cm	1-0334-0408
菜切16.5cm	1-0334-0508
骨スキ15cm	1-0334-0608
パンスライサー23cm	1-0334-0708

ステンレス

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