

※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。



杉本 最高級中華庖丁

① OMS6号 4106
 〈ASG-09〉 1-0339-0101 ¥79,000
 220×110 全長:325 質量:480g 背厚:3.8

② OMS7号 4107
 〈ASG-10〉 1-0339-0201 ¥85,000
 220×110 全長:325 質量:580g 背厚:4.7
 ※特に一丁一丁丹念に作り上げた中華庖丁の最高峰。

グレステン 中華庖丁

③ 622-20W 〈AGL-49〉 1-0339-0301 ¥58,000
 220×114 全長:330 質量:490g 背厚:2.0

④ 622-25W 〈AGL-45〉 1-0339-0401 ¥61,000
 220×114 全長:330 質量:580g 背厚:2.5

⑤ 622-30W 〈AGL-46〉 1-0339-0501 ¥64,000
 220×114 全長:330 質量:660g 背厚:3.0
 ③~⑤ 材質:グレステン鋼



⑦ 堺孝行 イノックス中華庖丁 〈ATY-84〉

	cm	全長	g	背厚	
1-0339-0701	19.5	195×85	300	280	2.0 ¥15,400
1-0339-0702	21	210×95	315	420	2.0 ¥21,100
1-0339-0703	22.5	225×110	320	460	2.0 ¥23,400

材質:ステンレス鋼

⑧ 堺菊守SKKバナジウム鋼
 中華庖丁(両刃) 〈AKK-66〉 1-0339-0801 ¥21,900
 220×110 全長:335 質量:500g 背厚:3.0



杉本 中華庖丁

⑨ 1号 4001
 〈ASG-11〉 1-0339-0901 ¥39,091
 220×95 全長:320 質量:370g 背厚:2.9

⑩ 2号 4002
 〈ASG-12〉 1-0339-1001 ¥45,000
 220×95 全長:320 質量:460g 背厚:4.0

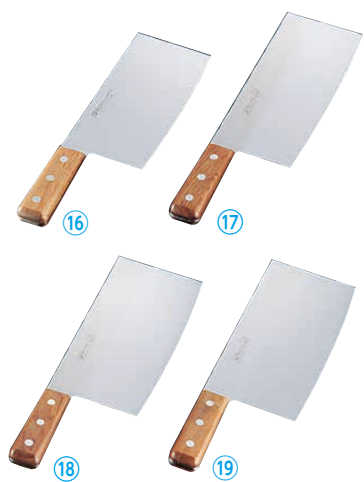
⑪ 3号 4003
 〈ASG-13〉 1-0339-1101 ¥49,000
 220×95 全長:320 質量:555g 背厚:4.5

⑫ 6号 4006
 〈ASG-14〉 1-0339-1201 ¥55,000
 220×110 全長:320 質量:430g 背厚:3.0

⑬ 7号 4007
 〈ASG-15〉 1-0339-1301 ¥59,091
 220×110 全長:320 質量:500g 背厚:3.6

⑭ 11号 4011
 〈ASG-16〉 1-0339-1401 ¥75,000
 240×110 全長:340 質量:480g 背厚:4.5

⑮ 22号 4022
 〈ASG-17〉 1-0339-1501 ¥69,000
 195×100 全長:305 質量:770g 背厚:6.7
 ⑨~⑮ 材質:白紙2号(高炭素鋼割込鍛造品)



ミノ 中華庖丁

⑬ No.661 〈AMS-A2〉 1-0339-1601 ¥18,600
 190×95 全長:300 質量:310g 背厚:2.2
 材質:ハイカーボンモリブデン鋼

⑭ No.882 〈AMS-93〉 1-0339-1701 ¥43,100
 220×95 全長:330 質量:480g 背厚:3.0

⑮ No.886 〈AMS-A3〉 1-0339-1801 ¥55,100
 220×110 全長:330 質量:520g 背厚:3.0

⑯ No.887 〈AMS-94〉 1-0339-1901 ¥57,500
 220×110 全長:330 質量:640g 背厚:4.0
 ⑬~⑯ 材質:16クロムハイスステンレスモリブデン鋼

陳枝記 中華庖丁

⑳ ダックスライサー(片鴨刀)
 〈ASL-11〉 1-0339-2001 ¥26,000
 211×50 全長:305 質量:157g 背厚:2.0

㉑ ディムサムナイフ(拍皮刀)
 〈ANI-15〉 1-0339-2101 ¥41,000
 202×90 全長:315 質量:288g 背厚:2.0

㉒ キッチンライサー(片手2号)
 〈ASL-12〉 1-0339-2201 ¥52,000
 236×119 全長:340 質量:435g 背厚:2.5

㉓ キッチンチョッパー(文武刀2号)
 〈ATY-65〉 1-0339-2301 ¥52,000
 228×120 全長:335 質量:680g 背厚:5.0

㉔ バーベキューチョッパー(焼猪刀2号)
 〈ATY-66〉 1-0339-2401 ¥64,000
 244×130 全長:360 質量:943g 背厚:5.5

㉕ ボーンチョッパー(骨刀1号)
 〈ATY-67〉 1-0339-2501 ¥59,000
 230×109 全長:350 質量:1,072g 背厚:8.0

㉖ スモールスライサー(桑刀2号)
 〈ASL-13〉 1-0339-2601 ¥35,000
 218×95 全長:320 質量:390g 背厚:2.5

㉗ クアウコンチョッパー(九江刀1号)
 〈ATY-68〉 1-0339-2701 ¥38,000
 193×122 全長:300 質量:618g 背厚:2.5

Information インフォメーション

中華庖丁の用途

薄刃: やわらかいものを切る、肉、野菜、前菜用に#6・622-20W・OMS6号・1号・6号・No.882・No.886・イノックス19.5cm
 中厚刃: 肉、野菜、鳥、魚などその他万能用に#2・#7・622-25W・OMS7号・2号・7号・11号・佐文・No.887・イノックス21cm
 厚刃: 骨付の肉、魚などを切る 622-30W・3号・22号・イノックス22.5cm
 骨切り: 22号

⑥ ブライト M11プロ 抗菌
 チャイニーズシェフナイフ 〈ABL-45〉

	全長	g	背厚	
1-0339-0601 M1169 #7	220×110	340	580	3.5 ¥30,000
1-0339-0602 M1168 #6	220×110	340	500	3.5 ¥27,000
1-0339-0603 M1167 #3	220×95	340	575	3.5 ¥27,000

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・製菓用品
 棚・ワゴン
 洗浄用ラック
 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