

イノックス

クローム・モリブデンを含有した特殊鋼を使用し、錆びにくく良く切れる包丁です。

材質 8A鋼 サビに強い
 柄 POM樹脂



洋包丁

ステンレス



① 牛刀		② 筋引		③ 洋出刃		④ 和風出刃	
11011	180mm	11023	240mm	11032	210mm	11101	165mm
11012	210mm	11024	270mm	11033	240mm		
11013	240mm						
11014	270mm						
11015	300mm						
⑧ 巾広菜切		⑤ ペテナイフ		⑥ サバキ東型		⑦ サバキ西型	
11111	180mm	11002	120mm	11041	150mm	11051	150mm
		11004	150mm				
		11005	180mm				

(⑦⑧の柄は積層強化木になります。)

料理小物



ウロコとり

8

09061 真鍮(小) 170mm

9

09062 真鍮(大) 210mm

10

09063 真鍮共柄 180mm

オイスターオープナー(ステン)

11

09241 大 200mm

12

09242 小 150mm

ハマむき

13

09211 ハガネ 190mm

14

09212 ステン 190mm

カキ割

15

09221 ハガネ 200mm

16

09222 ステン 200mm

17 ミル貝割

09231 220mm

〈仕様〉ハガネ

18 赤貝割

09201 230mm

〈仕様〉ハガネ(大)