

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20479-296	株式会社クイックパック	0564-59-3525

商品 WEBで探す TKG カタログ 検索

ご注文の際は、注文コードをご記入ください。 **TKG**

296

※このページの庖丁の表示サイズは、マチ付庖丁は刃先からマチまで、マチなし庖丁は刃渡り寸法となっております。(P.277参照)



堺菊守日本鋼(口金付)

日本鋼を使用し職人が丹精込めて造り上げた庖丁です。

① ペティナイフ(両刃) (AKK-54) 目

cm	全長	g	背厚	
7-0296-0101	12	225	60	1.7 ￥4,900
7-0296-0102	15	265	70	1.7 ￥5,500
7-0296-0103	18	295	90	1.7 ￥7,100

② 牛刀(両刃) (AKK-53) 目

cm	全長	g	背厚	
7-0296-0201	18	300	145	1.9 ￥7,600
7-0296-0202	21	330	160	1.9 ￥8,400
7-0296-0203	24	370	210	2.2 ￥10,100
7-0296-0204	27	400	250	2.4 ￥12,600
7-0296-0205	30	435	295	2.4 ￥14,200
7-0296-0206	33	470	315	2.4 ￥16,800
7-0296-0207	36	495	345	2.4 ￥21,300

③ 巾広厚口牛刀(両刃) (AKK-90) 目

cm	全長	g	背厚	
7-0296-0301	27	415	500	4.0 ￥21,300
7-0296-0302	30	445	515	4.0 ￥25,700
7-0296-0303	33	480	650	4.0 ￥30,000

●牛刀に比べて幅・厚みが約1.5倍のため耐久性に優れ、水産加工場などに最適です。

④ 筋引(両刃) (AKK-55) 目

cm	全長	g	背厚	
7-0296-0401	24	370	155	1.8 ￥10,100
7-0296-0402	27	395	175	2.2 ￥12,600
7-0296-0403	30	425	230	2.4 ￥14,200

⑤ 洋出刃(両刃) (AKK-58) 目

cm	全長	g	背厚	
7-0296-0501	18	305	250	3.8 ￥14,000
7-0296-0502	21	335	300	3.8 ￥15,000
7-0296-0503	24	370	350	3.8 ￥17,500
7-0296-0504	27	405	400	3.8 ￥19,700
7-0296-0505	30	450	600	4.8 ￥21,400

⑥ ガラスキ(片刃) (AKK-59) 目

cm	全長	g	背厚	
7-0296-0601	18	310	280	3.8 ￥15,900

⑦ 骨スキ 丸(片刃) (AKK-57) 目

cm	全長	g	背厚	
7-0296-0701	13.5	265	150	2.1 ￥8,600

⑧ 骨スキ 角(片刃) (AKK-56) 目

cm	全長	g	背厚	
7-0296-0801	15	270	170	2.8 ￥8,600

堺菊守SKKバナジウム鋼(口金付)

ハイカーボン特殊ステンレス鋼(モリブデン、バナジウム含有)を使用。適度なしなりとシャープな切れ味。

⑨ ペティナイフ(両刃) (AKK-61) 目

cm	全長	g	背厚	
7-0296-0901	12	225	70	1.7 ￥8,800
7-0296-0902	15	260	90	1.7 ￥9,500
7-0296-0903	18	295	95	1.7 ￥10,900

⑩ 牛刀(両刃) (AKK-60) 目

cm	全長	g	背厚	
7-0296-1001	18	300	160	1.9 ￥13,500
7-0296-1002	21	330	165	1.9 ￥14,700
7-0296-1003	24	370	250	2.4 ￥18,200
7-0296-1004	27	405	290	2.4 ￥23,400
7-0296-1005	30	435	300	2.5 ￥28,100

⑪ 筋引(両刃) (AKK-62) 目

cm	全長	g	背厚	
7-0296-1101	24	355	190	2.4 ￥18,200
7-0296-1102	27	405	240	2.4 ￥23,400
7-0296-1103	30	435	260	2.4 ￥25,500

⑫ 洋出刃(両刃) (AKK-64) 目

cm	全長	g	背厚	
7-0296-1201	21	330	250	3.8 ￥27,400
7-0296-1202	24	370	360	3.8 ￥32,200

⑬ 骨スキ 角(片刃) (AKK-63) 目

cm	全長	g	背厚	
7-0296-1301	15	265	145	2.4 ￥14,700

⑭ 三徳(両刃) (AKK-65) 目

cm	全長	g	背厚	
7-0296-1401	17.5	295	160	1.9 ￥14,700

堺 菊守 和式シリーズ

ハンドルに和式の柄を採用した、和庖丁感覚の洋庖丁です。和食料理人の手にピッタリのグリップで、カウンター仕事などでの演出効果も抜群です。

材質:刃物部/モリブデン・バナジウム鋼
柄部/紫檀柄



堺 菊守 和式シリーズ

⑮ ペティナイフ(両刃)紫檀柄 (AKK-A7) 目

cm	全長	g	背厚	
7-0296-1501	15	280	60	2.0 ￥12,000

⑯ 牛刀(両刃)紫檀柄 (AKK-A5) 目

cm	全長	g	背厚	
7-0296-1601	21	350	130	2.8 ￥14,500
7-0296-1602	24	385	180	3.0 ￥18,000
7-0296-1603	27	420	220	3.0 ￥19,500
7-0296-1604	30	450	265	3.0 ￥22,000

⑰ 筋引(両刃)紫檀柄 (AKK-A4) 目

cm	全長	g	背厚	
7-0296-1701	27	415	135	2.5 ￥18,000

⑱ 三徳(両刃)紫檀柄 (AKK-A8) 目

cm	全長	g	背厚	
7-0296-1801	17	320	135	2.5 ￥14,500

堺 菊守 サーモン型庖丁

⑰ 牛刀サーモン(両刃) (AKK-42) 目

cm	全長	g	背厚	
7-0296-1901	21	330	145	1.8 ￥23,600
7-0296-1902	24	360	215	2.2 ￥28,200
7-0296-1903	27	395	235	2.2 ￥34,500
7-0296-1904	30	430	265	2.2 ￥41,100

⑳ 筋引サーモン(両刃) (AKK-41) 目

cm	全長	g	背厚	
7-0296-2001	24	370	175	2.2 ￥27,400
7-0296-2002	27	405	185	2.2 ￥32,900

堺 菊守 サーモン型庖丁

特殊ステンレス鋼
アゴの部分を斜めに丸くカットしており、疲れにくく、ファットします。両面に楕円状のくぼみを設けました。



㉑ ペティサーモン(両刃) (AKK-40) 目

cm	全長	g	背厚	
7-0296-2101	12	225	60	1.7 ￥13,500
7-0296-2102	15	250	65	1.7 ￥14,200