

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20511-213	株式会社クイックパック	0564-59-3525

213 和庖丁

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

兼松作 鏡面仕上 (青二鋼)本霞研鏡面仕上

庖丁の表(平の部分)を鏡のように磨いて、サビや汚れが付きにくくした加工です。



①柳刃

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	390	160	2.4	3501200	¥50,600
27cm	430	190	3.6	3501300	¥55,200
30cm	470	210	3.8	3501400	¥63,500
33cm	510	280	4.8	3501500	¥82,800
36cm	530	330	5.0	3501600	¥96,600

②蛸引

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	390	130	2.6	3501700	¥50,600
27cm	430	140	2.6	3501800	¥55,200
30cm	460	170	2.6	3501900	¥63,500
33cm	510	210	2.8	3502000	¥82,800
36cm	530	250	3.0	3502100	¥96,600

③出刃

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.5cm	310	330	8.1	3500700	¥55,200
18cm	330	360	8.2	3500800	¥59,800
19.5cm	360	410	8.2	3500900	¥65,800
21cm	385	490	8.2	3501000	¥73,600
24cm	425	680	9.5	3501100	¥93,900

④薄刃

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	330	190	3.4	3502200	¥42,400
19.5cm	350	230	3.8	3502300	¥52,800
21cm	375	290	4.7	3502400	¥63,500

⑤鎌型薄刃

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	325	190	3.8	3502500	¥42,400
19.5cm	340	210	4.0	3502600	¥52,800
21cm	380	270	4.2	3502700	¥63,500

⑥ふぐ引

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	390	130	2.6	3502800	¥50,600
27cm	430	140	2.6	3502900	¥55,200
30cm	460	160	2.6	3503000	¥63,500
33cm	490	170	2.8	3503100	¥82,800

⑦江戸さき

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	290	250	6.0	3503200	¥59,200
21cm	340	340	6.2	3503300	¥71,600

兼松作 青鋼 (青二鋼) 本霞研

本職用の和庖丁で、切れ味の持続性に優れた最高級の料理庖丁です。



⑧柳刃

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	390	160	2.7	0568000	¥39,100
27cm	430	180	3.6	0568100	¥42,800
30cm	470	210	3.8	0568200	¥48,800
33cm	510	280	4.8	0568300	¥63,500
36cm	530	340	5.0	0568400	¥73,600

⑨蛸引

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	390	130	2.6	0568500	¥39,100
27cm	430	145	2.6	0568600	¥42,800
30cm	460	175	2.6	0568700	¥48,800
33cm	505	210	2.8	0568800	¥63,500
36cm	530	250	3.0	0568900	¥73,600

⑩出刃

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.5cm	310	330	8.0	0569000	¥42,800
18cm	325	355	8.2	0569100	¥49,200
19.5cm	360	410	8.2	0569200	¥56,000
21cm	390	490	8.2	0569300	¥65,200
24cm	430	685	8.2	0569400	¥102,400

⑪薄刃

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	330	190	3.4	0569500	¥39,600
19.5cm	350	230	3.8	0569600	¥46,400
21cm	375	270	4.2	0569700	¥51,200

兼松作 銀三鋼

従来の和庖丁と同じ製法で素材を錆に強い特殊鋼に替えた新しい感覚の和庖丁です。



⑫柳刃

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	385	130	3.3	4226300	¥32,500
27cm	420	180	3.8	4226400	¥39,000
30cm	455	220	4.0	4226500	¥53,000
33cm	490	260	4.0	4226600	¥66,000
36cm	525	290	4.2	4226700	¥82,000

⑬蛸引

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	385	120	2.8	4226800	¥32,500
27cm	425	150	3.0	4226900	¥39,000
30cm	455	160	3.1	4227000	¥53,000
33cm	490	195	3.1	4227100	¥66,000
36cm	530	230	3.1	4227200	¥82,000

⑭出刃

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	295	270	6.8	4227300	¥37,000
16.5cm	310	290	6.8	4227400	¥42,000
18cm	340	310	6.8	4227500	¥48,000
19.5cm	360	380	6.8	4227600	¥55,000
21cm	375	440	7.5	4227700	¥62,000
22.5cm	395	460	7.5	4227800	¥71,000
24cm	420	480	7.5	4227900	¥83,000

⑮薄刃

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.5cm	300	130	4.4	4228000	¥26,600
18cm	320	160	4.4	4228100	¥32,500
19.5cm	340	220	4.4	4228200	¥39,000
21cm	360	280	4.4	4228300	¥53,000
24cm	380	360	4.4	4228400	¥82,000

⑯鎌型薄刃

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	320	160	3.0	4228500	¥32,500
19.5cm	340	220	4.0	4228600	¥39,000
21cm	360	260	4.0	4228700	¥53,000
24cm	395	360	4.4	4228800	¥82,000

⑰ふぐ引

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	385	100	2.6	4228900	¥39,000
27cm	420	120	2.7	4229000	¥53,000
30cm	455	150	2.8	4229100	¥66,000

カーボン入り
13クローム鋼
を使用
(日立銀紙3号)

庖丁は全て片刃、右仕様です。左仕様をご希望の際は別途お問い合わせください。

●このカタログに掲載されている価格は、2020年4月1日現在のもので、税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。