響 十 (kyoto) 材質:ダマスカス鋼鍛造 強化木シリーズ

①牛刀 両 カ1

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
KP-1106 18cm	2-0256-0101	300	170	2.6	7917400	¥20,600
KP-1105 21cm	2-0256-0102	335	215	2.6	7917500	¥23,800
KP-1104 24cm	2-0256-0103	370	250	2.9	7917600	¥31,500
KP-1103 27cm	2-0256-0104	393	285	2.9	7917700	¥37,500

②ペティーナイフ 両 カ1

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
KP-1108 12cm	2-0256-0201	237	80	2.3	7917800	¥15,400
KP-1107 15cm	2-0256-0202	268	90	2.3	7917900	¥17,600

③筋引 両 カ1

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
KP-1113 24cm	2-0256-0301	360	180	2.9	7918200	¥28,900
KP-1112 27cm	2-0256-0302	400	220	2.9	7918300	¥35,900

④万能出刃 両 カ1

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
KP-1117 17cm	2-0256-0401	295	220	2.9	7918800	¥23,800

⑤万能 両 カ1

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
KP-1115 16cm	2-0256-0501	282	170	2.6	7918400	¥19,300
KP-1114 17.5cm	2-0256-0502	298	185	2.6	7918500	¥20,600

⑥菜切 両 カ2

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
KP-1116 16cm	2-0256-0601	285	195	2.6	7918600	¥19,300
KP-1165 18cm	2-0256-0602	303	200	2.6	7918700	¥20,600

⑦ペアリングナイフ 両 カ2

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
KP-1109 9cm	2-0256-0701	215	75	2.3	7918000	¥13,500

⑧ビーリングナイフ 両 カ2

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
KP-1110 7cm	2-0256-0801	185	60	2.6	7918100	¥12,900

⑨ブレッドナイフ 両 カ2

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
KP-1118 23cm	2-0256-0901	353	180	2.6	7918900	¥27,600

⑩ボーニングナイフ 両 カ2

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
KP-1119 16cm	2-0256-1001	290	135	2.6	7919000	¥19,300

曜 〔YO-U〕 ダマスカス鋼シリーズ

69層鋼

材質:69層ダマスカス鋼
ハンドル:カンバスマイカルタ

⑪シェフナイフ 両 タ7

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
31235 21cm	2-0256-1101	340	181	2.0	5297550	¥13,000

⑫三徳庖丁 両 タ7

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
31236 16.5cm	2-0256-1201	294	164	2.0	5297560	¥12,000

⑬ディンプル三徳庖丁 両 タ7 廃盤

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
31237 18cm	2-0256-1301	310	171	2.0	5297570	¥13,000

⑭小三徳庖丁 両 タ7

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
31238 14.5cm	2-0256-1401	255	111	2.0	5297580	¥10,000

⑮ペティーナイフ 両 タ7

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
31239 12cm	2-0256-1501	229	96	2.0	5297590	¥9,000

37層鋼

材質:37層ダマスカス鋼
ハンドル:カンバスマイカルタ

⑯シェフナイフ 両 タ7

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
31230 21cm	2-0256-1601	340	178	1.8	5297500	¥11,000

⑰三徳庖丁 両 タ7

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
31231 16.5cm	2-0256-1701	294	161	1.8	5297510	¥10,000

⑱ディンプル三徳庖丁 両 タ7

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
31232 18cm	2-0256-1801	310	168	1.8	5297520	¥11,000

⑲小三徳庖丁 両 タ7

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
31233 14.5cm	2-0256-1901	255	110	1.8	5297530	¥9,000

⑳ペティーナイフ 両 タ7

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
31234 12cm	2-0256-2001	229	93	1.8	5297540	¥8,000

燕シリーズ

材質:刃／モリブデン・バナジウム鋼
柄／ノバロンAGZ330(銀系無機抗菌剤)入りエラストマー樹脂

ハンドルは一体成型でエラストマー樹脂に抗菌剤が入っているため、衛生面に優れています。
刃は水砥で本格的な刃付けを施し、鋭い切れ味が長く持続します。

両…両刃　片…片刃　庖丁は全て右仕様です。

㉑牛刀 両 サ2

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
W-1103 27cm	2-0256-2101	418	200	2.2	1232600	¥10,000
W-1104 24cm	2-0256-2102	387	175	2.2	1232610	¥7,700
W-1105 21cm	2-0256-2103	345	130	2.0	1232620	¥5,900
W-1106 18cm	2-0256-2104	315	115	2.0	1232630	¥5,300

㉒ペティ 両 サ2

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
W-1117 18cm	2-0256-2201	307	75	2.0	1232640	¥5,000
W-1107 15cm	2-0256-2202	275	65	2.0	1232650	¥4,700
W-1108 12cm	2-0256-2203	246	60	2.0	1232660	¥4,200

㉓筋引 両 サ2

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
W-1112 27cm	2-0256-2301	417	160	2.2	1232670	¥10,000
W-1113 24cm	2-0256-2302	370	120	2.2	1232680	¥7,700
W-1124 21cm	2-0256-2303	348	105	2.0	1232690	¥5,900

㉔三徳 両 サ2

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
W-1114 17cm	2-0256-2401	305	125	2.0	1232700	¥5,700

㉕菜切 両 サ2

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
W-1116 16cm	2-0256-2501	305	155	2.0	1232710	¥5,800

㉖柳刃 両 サ2

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
W-1135 30cm	2-0256-2601	455	190	3.0	1232720	¥19,300
W-1121 27cm	2-0256-2602	425	180	3.0	1232730	¥15,400
W-1122 24cm	2-0256-2603	385	155	3.0	1232740	¥12,900
W-1123 21cm	2-0256-2604	355	140	3.0	1232750	¥11,600

㉗蛸引 両 サ2

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
W-1136 30cm	2-0256-2701	455	155	3.0	1232760	¥19,300

㉘出刃 両 サ2

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
W-1128 24cm	2-0256-2801	395	435	5.0	1232770	¥25,000
W-1129 21cm	2-0256-2802	365	375	5.0	1232780	¥23,000
W-1130 18cm	2-0256-2803	335	315	5.0	1232790	¥19,000
W-1131 17cm	2-0256-2804	310	220	4.0	1235600	¥15,000
W-1132 15.5cm	2-0256-2805	290	185	3.5	1235610	¥12,000