

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20480-217	株式会社クイックパック	0564-59-3525

217 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 別撰 ステンレス製

大同特殊鋼

日本刀鍛錬の技術をステンレスに生かした和庖丁
ステンレス製ですから衛生的でサビにくい。



①柳刃 庖

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
20cm	325	123	2.1	5819000	¥10,000
24cm	365	134	2.1	5819100	¥11,000
27cm	415	170	2.1	5819200	¥13,400

②蛸引 庖

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
20cm	330	110	2.1	5819300	¥10,000
24cm	370	125	2.1	5819400	¥11,000

③出刃 庖

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	245	132	2.5	5819500	¥9,000
13.5cm	255	192	3.4	5819600	¥10,000
15cm	275	213	3.7	5819700	¥11,000
16.5cm	290	221	3.7	5819800	¥12,200
18cm	305	231	3.8	5819900	¥13,400

④薄刃 庖

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.5cm	295	172	2.2	5820000	¥11,000

堺孝行 Inox PC柄

柄の特徴

耐熱温度170℃。食器洗浄機・高温乾燥機での使用が可能です。
表面は滑りにくく、ように特殊加工してあります。
耐酸性に優れた防カビ性の効果もあります。
刃:モリブデン鋼 柄:ナイロン66
今までの木柄の和庖丁によくあった柄のぐらつきや、水の侵入による腐敗がいっさいありません。



⑤柳刃 庖

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	355	200	3.0	8121400	¥11,200
24cm	380	220	3.0	8121500	¥12,700
27cm	410	280	3.2	8121600	¥15,600
30cm	440	320	3.2	8121700	¥17,200

⑥出刃 庖

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	285	320	6.0	8121800	¥16,500
18cm	335	440	7.0	8121900	¥21,700
21cm	375	600	7.2	8120200	¥25,000
24cm	420	680	7.2	8120300	¥37,900

⑦薄刃 庖

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	320	260	3.0	8117300	¥14,400
21cm	355	340	3.5	8117400	¥19,100

⑧身卸出刃 庖

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	410	400	5.0	8117100	¥19,300
27cm	435	560	6.0	8117200	¥23,400

⑨寿司切 庖

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	395	540	1.1	8117500	¥21,800

堺菊守 極KIWAMI V10

極(KIWAMI) V10シリーズはサビに強く、硬さとねばりに磨きかけたプロ仕様のカスミ和庖丁の最高峰です。
材質:V金10号(モリブデン、バナジウム、コバルト含有)



⑩柳刃 庖

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	380	125	3.5	7169200	¥33,500
27cm	415	185	3.5	7169300	¥39,000
30cm	450	210	4.0	7169400	¥44,400
33cm	490	235	4.0	7169500	¥55,400
36cm	525	250	4.0	7169600	¥63,800

⑪薄刃 庖

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	320	150	4.0	7170500	¥33,500
19.5cm	335	185	4.0	7170600	¥39,000
21cm	355	210	4.0	7170700	¥44,400
22.5cm	375	250	4.0	7170800	¥55,400
24cm	400	275	4.0	7170900	¥63,800

⑫鎌形薄刃 庖

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	320	165	4.0	7170000	¥33,500
19.5cm	335	185	4.0	7170100	¥39,000
21cm	355	225	4.0	7170200	¥44,400
22.5cm	375	270	4.0	7170300	¥55,400
24cm	400	300	4.0	7170400	¥63,800

⑬ふく引 庖

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	380	90	2.5	7169700	¥39,000
27cm	415	110	3.0	7169800	¥44,400
30cm	450	130	3.0	7169900	¥55,400

⑭切付庖丁 庖

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	400	200	4.0	1510030	¥44,400
27cm	435	240	4.5	1510040	¥55,400

⑮先丸蛸引 庖

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
27cm	415	120	3.5	1510050	¥44,400
30cm	450	150	4.0	1510060	¥55,400

⑯むきもの庖丁 庖

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	320	150	3.5	1510070	¥39,000

⑰切付柳刃 庖

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
27cm	415	150	3.5	1510080	¥44,400
30cm	450	180	4.0	1510090	¥55,400

固…両刃 固…片刃 庖丁は全て右仕様です。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、2019年4月1日現在のものです。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。

01 IH・ガス兼用鍋

02 ガス専用鍋

03 フライパン

04 鍋全般

05 ブランドキッチン

06 オープンウェア

07 ホテル・バン・ガストルーム

08 庖丁