

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20604-294	株式会社クイックパック	0564-59-3525

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

和庖丁 294

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 円

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
20 _{cm}	3-0294-0101	325	123	2.1	5819000	¥12,000
24 _{cm}	3-0294-0102	365	134	2.1	5819100	¥13,300
27 _{cm}	3-0294-0103	415	170	2.1	5819200	¥15,800

②蛸引刃 円

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
20 _{cm}	3-0294-0201	330	110	2.1	5819300	¥12,000
24 _{cm}	3-0294-0202	370	125	2.1	5819400	¥13,300

③出刃 円

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12 _{cm}	3-0294-0301	245	132	2.5	5819500	¥10,800
13.5 _{cm}	3-0294-0302	255	192	3.4	5819600	¥12,000
15 _{cm}	3-0294-0303	275	213	3.7	5819700	¥13,300
16.5 _{cm}	3-0294-0304	290	221	3.7	5819800	¥14,600
18 _{cm}	3-0294-0305	305	231	3.8	5819900	¥15,800

④薄刃 円

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.5 _{cm}	3-0294-0401	295	172	2.2	5820000	¥13,300

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 円

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21 _{cm}	3-0294-0501	355	200	3.0	8121400	¥14,600
24 _{cm}	3-0294-0502	380	220	3.0	8121500	¥16,600
27 _{cm}	3-0294-0503	410	280	3.2	8121600	¥20,300
30 _{cm}	3-0294-0504	440	320	3.2	8121700	¥22,400

⑥出刃 円

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15 _{cm}	3-0294-0601	285	320	6.0	8121800	¥18,500
18 _{cm}	3-0294-0602	335	440	7.0	8121900	¥22,800
21 _{cm}	3-0294-0603	375	600	7.2	8120200	¥32,000
24 _{cm}	3-0294-0604	420	680	7.2	8120300	¥44,700

⑦身卸出刃 円

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24 _{cm}	3-0294-0701	460	811	7.100	8117100	¥19,300

⑧寿司切 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24 _{cm}	3-0294-0801	395	540	1.1	8117500	¥26,400

堺菊守 極KIWAMI V10

極(KIWAMI) V10シリーズはサビに強く、硬さとおぼろに磨きを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)



⑨柳刃 円

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24 _{cm}	3-0294-0901	380	125	3.5	7169200	¥43,600
27 _{cm}	3-0294-0902	415	185	3.5	7169300	¥50,800
30 _{cm}	3-0294-0903	450	210	4.0	7169400	¥57,800
33 _{cm}	3-0294-0904	490	235	4.0	7169500	¥72,200
36 _{cm}	3-0294-0905	525	250	4.0	7169600	¥83,000

⑩薄刃 円

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18 _{cm}	3-0294-1001	320	150	4.0	7170500	¥43,600
19.5 _{cm}	3-0294-1002	335	185	4.0	7170600	¥50,800
21 _{cm}	3-0294-1003	355	210	4.0	7170700	¥57,800
22.5 _{cm}	3-0294-1004	375	250	4.0	7170800	¥72,200
24 _{cm}	3-0294-1005	400	275	4.0	7170900	¥83,000

⑪鎌形薄刃 円

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18 _{cm}	3-0294-1101	320	165	4.0	7170000	¥43,600
19.5 _{cm}	3-0294-1102	335	185	4.0	7170100	¥50,800
21 _{cm}	3-0294-1103	355	225	4.0	7170200	¥57,800
22.5 _{cm}	3-0294-1104	375	270	4.0	7170300	¥72,200
24 _{cm}	3-0294-1105	400	300	4.0	7170400	¥83,000

⑫ふぐ引 円

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24 _{cm}	3-0294-1201	380	90	2.5	7169700	¥50,800
27 _{cm}	3-0294-1202	415	110	3.0	7169800	¥57,800
30 _{cm}	3-0294-1203	450	130	3.0	7169900	¥72,200

⑬切付庖丁 円

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24 _{cm}	3-0294-1301	400	200	4.0	1510030	¥57,800
27 _{cm}	3-0294-1302	435	240	4.5	1510040	¥72,200

⑭先丸蛸引 円

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
27 _{cm}	3-0294-1401	415	120	3.5	1510050	¥57,800
30 _{cm}	3-0294-1402	450	150	4.0	1510060	¥72,200

⑮むきもの庖丁 円

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18 _{cm}	3-0294-1501	320	150	3.5	1510070	¥50,800

⑯切付柳刃 円

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
27 _{cm}	3-0294-1601	415	150	3.5	1510080	¥57,800
30 _{cm}	3-0294-1602	450	180	4.0	1510090	¥72,200

図…両刃 円…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、2023年9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。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械
(下ごしらえ)

12 ボール・洗い桶

13 水切り・ザル

14 水マス・
計量スプーン

15 ロート・スコップ

08 庖丁