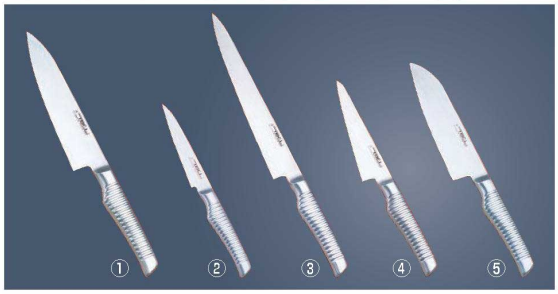
TBCL オールステンレス庖丁シリーズ 洗

材質: 刃部／モリブデン・バナジウム鋼
ハンドル／18-8ステンレス鋼

- 江戸時代の刀匠、善定藤原兼次に由来する関兼次刃物株式会社との共同開発により料理庖丁を完成
- 刀身をハンドルで挟み込み熔接したため丈夫で折れにくく長持ちします。
- 斬新なデザインで握りやすく、滑りにくい形状です。



①牛刀 両 刃1

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	6-0272-0101	310	140	1.8	2791000	¥12,820
21cm	6-0272-0102	340	152	1.8	2791100	¥13,680
24cm	6-0272-0103	370	172	1.9	2791200	¥15,410
27cm	6-0272-0104	400	174	1.9	2791300	¥19,880

②ペティーナイフ 両 刃1

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	6-0272-0201	240	97	1.4	2790800	¥9,220
15cm	6-0272-0202	270	102	1.4	2790900	¥9,940

③筋引 両 刃1

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	6-0272-0301	370	172	1.9	2791400	¥15,410

④骨透 両 刃1

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
14.5cm	6-0272-0401	280	148	2.0	2791500	¥12,820

⑤三徳 両 刃1

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
17cm	6-0272-0501	300	145	1.8	2791600	¥12,820

堺南海シリーズ 洗

材質:刃部／AUS 8A(モリブデンバナジウム鋼) HRC58±15
ハンドル／18-8ステンレス(ショット加工)

- 刀身(モリブデンバナジウム鋼)と柄の部分(18-8ステンレス)を一体化した事により、洗いやすくハンドルが腐ったり抜ける心配がなく衛生的です。
- 刀身が柄の最後部まで差し込んであり、折れ等の心配がありません。



⑥牛刀 両 刃1

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
AS-7 剣先	18cm	6-0272-0601	320	156	1.9	7431700	¥15,800
AS-4	21cm	6-0272-0602	340	162	1.9	7431400	¥17,200
AS-3	24cm	6-0272-0603	373	200	2.4	7431300	¥18,400
AS-2	27cm	6-0272-0604	400	225	2.4	7431200	¥21,800
AS-1	30cm	6-0272-0605	435	255	2.4	7431100	¥22,400

⑦ペティーナイフ 両 刃1

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
AS-9	15cm	6-0272-0701	260	80	1.7	7431900	¥10,800

⑧筋引 両 刃1

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
AS-6	24cm	6-0272-0801	373	170	2.4	7431600	¥18,400
AS-5	27cm	6-0272-0802	405	190	2.4	7431500	¥21,800

⑨三徳庖丁 両 刃1

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
AS-8	17cm	6-0272-0901	295	155	1.9	7431800	¥16,000

左仕様をご希望の際は別途お問い合わせください。

YA ロイヤルシリーズ

材質:刃／440Aステンレス
柄／強化木



⑩カービングナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
大 20cm	6-0272-1001	325	176	1.8	6584600	¥19,000

⑪ケーキナイフ 両
(カービング ナイフ小兼用)

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.5cm	6-0272-1101	280	117	1.8	6584100	¥9,400

カービングフォーク

	ページコード	全長	g	商品コード	価格
⑫小	6-0272-1201	260	128	6584800	¥12,000
⑬大	6-0272-1301	285	202	6584700	¥20,000

ペティーナイフ 片

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑭12cm	6-0272-1401	243	140	1.5	6584400	¥15,500
⑮14cm	6-0272-1501	263	145	1.5	6584300	¥17,600
⑯16cm	6-0272-1601	280	160	2.0	6584200	¥19,000

⑰牛刀 片

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	6-0272-1701	273	151	2.0	6584910	¥16,500
19cm	6-0272-1702	310	176	2.0	6584900	¥20,000

⑱パン切ナイフ 片

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
30cm	6-0272-1801	425	260	2.0	6584500	¥18,700

⑲フルーツナイフ(皮ケース付) 片

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
大 10.5cm	6-0272-1901	220	71	1.5	5416510	¥10,700
小 8cm	6-0272-1902	175	46	1.5	5416500	¥8,900

両…両刃 片…片刃 庖丁は全て右仕様です。