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	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	6-0283-0101	390	160	2.4	3501200	¥66,000
27cm	6-0283-0102	430	190	3.6	3501300	¥72,000
30cm	6-0283-0103	470	210	3.8	3501400	¥76,000
33cm	6-0283-0104	510	280	4.8	3501500	¥99,000
36cm	6-0283-0105	530	330	5.0	3501600	¥115,000

②蛸引

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	6-0283-0201	390	130	2.6	3501700	¥66,000
27cm	6-0283-0202	430	140	2.6	3501800	¥72,000
30cm	6-0283-0203	460	170	2.6	3501900	¥83,000
33cm	6-0283-0204	510	210	2.8	3502000	¥99,000
36cm	6-0283-0205	530	250	3.0	3502100	¥115,000

③出刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.5cm	6-0283-0301	310	330	8.1	3500700	¥65,000
18cm	6-0283-0302	330	360	8.2	3500800	¥72,000
19.5cm	6-0283-0303	360	410	8.2	3500900	¥86,000
21cm	6-0283-0304	385	490	8.2	3501000	¥96,000
24cm	6-0283-0305	425	680	9.5	3501100	¥140,000

④薄刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	6-0283-0401	330	190	3.4	3502200	¥60,000
19.5cm	6-0283-0402	350	230	3.8	3502300	¥65,000
21cm	6-0283-0403	375	290	4.7	3502400	¥75,000

⑤鎌型薄刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	6-0283-0501	325	190	3.8	3502500	¥60,000
19.5cm	6-0283-0502	340	210	4.0	3502600	¥65,000
21cm	6-0283-0503	380	270	4.2	3502700	¥83,000

⑥ふぐ引

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	6-0283-0601	390	130	2.6	3502800	¥66,000
27cm	6-0283-0602	430	140	2.6	3502900	¥76,000
30cm	6-0283-0603	460	160	2.6	3503000	¥87,000
33cm	6-0283-0604	490	170	2.8	3503100	¥108,000

⑦江戸さき

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	6-0283-0701	290	250	6.0	3503200	¥73,000
21cm	6-0283-0702	340	340	6.2	3503300	¥88,000

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	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	6-0283-0801	390	160	2.7	0568000	¥46,000
27cm	6-0283-0802	430	180	3.6	0568100	¥52,000
30cm	6-0283-0803	470	210	3.8	0568200	¥63,000
33cm	6-0283-0804	510	280	4.8	0568300	¥84,000
36cm	6-0283-0805	530	340	5.0	0568400	¥96,000

⑨蛸引

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	6-0283-0901	390	130	2.6	0568500	¥46,000
27cm	6-0283-0902	430	145	2.6	0568600	¥52,000
30cm	6-0283-0903	460	175	2.6	0568700	¥63,000
33cm	6-0283-0904	505	210	2.8	0568800	¥84,000
36cm	6-0283-0905	530	250	3.0	0568900	¥96,000

⑩出刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.5cm	6-0283-1001	310	330	8.0	0569000	¥53,000
18cm	6-0283-1002	325	355	8.2	0569100	¥57,000
19.5cm	6-0283-1003	360	410	8.2	0569200	¥69,000
21cm	6-0283-1004	390	490	8.2	0569300	¥81,000
24cm	6-0283-1005	430	685	8.2	0569400	¥125,000

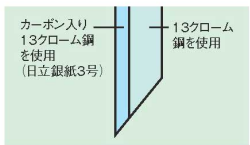
⑪薄刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	6-0283-1101	330	190	3.4	0569500	¥47,000
19.5cm	6-0283-1102	350	230	3.8	0569600	¥56,000
21cm	6-0283-1103	375	270	4.2	0569700	¥65,000

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	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	6-0283-1201	385	130	3.3	4226300	¥52,000
27cm	6-0283-1202	420	180	3.8	4226400	¥66,000
30cm	6-0283-1203	455	220	4.0	4226500	¥73,000
33cm	6-0283-1204	490	260	4.0	4226600	¥87,000
36cm	6-0283-1205	525	290	4.2	4226700	¥106,000

⑬蛸引

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	6-0283-1301	385	120	2.8	4226800	¥52,000
27cm	6-0283-1302	425	150	3.0	4226900	¥66,000
30cm	6-0283-1303	455	160	3.1	4227000	¥73,000
33cm	6-0283-1304	490	195	3.1	4227100	¥87,000
36cm	6-0283-1305	530	230	3.1	4227200	¥106,000

⑭出刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	6-0283-1401	295	270	6.8	4227300	¥57,000
16.5cm	6-0283-1402	310	290	6.8	4227400	¥65,000
18cm	6-0283-1403	340	310	6.8	4227500	¥74,000
19.5cm	6-0283-1404	360	380	6.8	4227600	¥83,000
21cm	6-0283-1405	375	440	7.5	4227700	¥95,000
22.5cm	6-0283-1406	395	460	7.5	4227800	¥107,000
24cm	6-0283-1407	420	480	7.5	4227900	¥118,000

⑮薄刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.5cm	6-0283-1501	300	130	4.4	4228000	¥43,000
18cm	6-0283-1502	320	160	4.4	4228100	¥52,000
19.5cm	6-0283-1503	340	220	4.4	4228200	¥66,000
21cm	6-0283-1504	360	280	4.4	4228300	¥73,000
24cm	6-0283-1505	380	360	4.4	4228400	¥106,000

⑯鎌型薄刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	6-0283-1601	320	160	3.0	4228500	¥52,000
19.5cm	6-0283-1602	340	220	4.0	4228600	¥66,000
21cm	6-0283-1603	360	260	4.0	4228700	¥73,000
24cm	6-0283-1604	395	360	4.4	4228800	¥106,000

⑰ふぐ引

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	6-0283-1701	385	100	2.6	4228900	¥66,000
27cm	6-0283-1702	420	120	2.7	4229000	¥73,000
30cm	6-0283-1703	455	150	2.8	4229100	¥87,000

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。