刀秀作 モリブデンバナジウム鋼

材質:刃部／モリブデンバナジウム鋼　ハンドル部／朴木　桂／ポリエチレン樹脂

●切れ味と耐久性に優れ、サビに強いモリブデンバナジウム鋼を採用



①柳刃 片

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FC-363 24cm	6-0292-0101	385	135	3.0	1239530	¥6,000
FC-364 27cm	6-0292-0102	410	150	3.0	1239540	¥9,000

②出刃 片

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FC-360 15cm	6-0292-0201	290	140	3.5	1239500	¥5,000
FC-361 16.5cm	6-0292-0202	310	200	4.2	1239510	¥6,000
FC-362 18cm	6-0292-0203	325	260	5.0	1239520	¥10,000

③角型薄刃 片

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FC-365 18cm	6-0292-0301	315	215	4.2	1239550	¥7,000
FC-366 19.5cm	6-0292-0302	340	240	4.2	1239560	¥10,000

刀秀作 モリブデンバナジウム鋼（左用）

左き用

材質:刃部／モリブデンバナジウム鋼　ハンドル部／朴木　桂／ポリエチレン樹脂

●切れ味と耐久性に優れ、サビに強いモリブデンバナジウム鋼を採用



④柳刃 片

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FC-373 24cm	6-0292-0401	385	135	3.0	1240100	¥7,800
FC-374 27cm	6-0292-0402	410	150	3.0	1240110	¥11,700

⑤出刃 片

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FC-370 15cm	6-0292-0501	290	140	3.5	1239570	¥6,500
FC-371 16.5cm	6-0292-0502	310	200	4.2	1239580	¥7,800
FC-372 18cm	6-0292-0503	325	260	5.0	1239590	¥13,000

⑥角型薄刃 片

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FC-375 18cm	6-0292-0601	315	215	4.2	1240120	¥9,100
FC-376 19.5cm	6-0292-0602	340	240	4.2	1240130	¥13,000

両…両刃　片…片刃

SAKURA-S庖丁 ステンレス 洗

材質／刃体:ハイカーボンステンレス刃物鋼、柄／ステンレススチール

●衛生管理に適したオールステンレス一体型

●現場を考えたハンドル形状とグリップパターン



⑦出刃 片 91

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	6-0292-0701	287	300	5.0	1246640	¥15,000
16.5cm	6-0292-0702	302	320	5.0	1246650	¥16,000
18cm	6-0292-0703	317	340	5.0	1246660	¥17,000
21cm	6-0292-0704	349	420	5.0	1246670	¥21,000
24cm	6-0292-0705	386	530	5.0	1246680	¥24,000
27cm	6-0292-0706	416	630	5.0	1246690	¥26,000
30cm	6-0292-0707	446	700	5.0	1246700	¥29,000

⑧刺身 片 91

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	6-0292-0801	380	170	2.5	1246610	¥15,000
27cm	6-0292-0802	410	190	2.5	1246620	¥16,000
30cm	6-0292-0803	440	200	2.5	1246630	¥17,000



⑨出刃 左きき用 片 91

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	6-0292-0901	349	420	5.0	1246710	¥33,000

⑩刺身 左きき用 片 91

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
27cm	6-0292-1001	410	190	2.5	1246720	¥25,000