堺菊守

モリブデンを含有した特殊鋼を使用。
サビにくく良く切れる包丁です。



堺菊守 和包丁 モリブデン（PC柄）

①柳刃 [CHAL-01] A

刃渡	g		
180mm	110	18-0126-0101	¥15,300
210mm	120	18-0126-0102	¥16,800
240mm	140	18-0126-0103	¥20,000
270mm	190	18-0126-0104	¥24,700
300mm	220	18-0126-0105	¥27,600

②菜切 [CHAL-03] A

刃渡	g		
165mm	145	18-0126-0201	¥16,300

③出刃 [CHAL-02] A

刃渡	g		
120mm	165	18-0126-0301	¥15,600
150mm	240	18-0126-0302	¥22,000
165mm	270	18-0126-0303	¥24,800
180mm	360	18-0126-0304	¥27,400
210mm	480	18-0126-0305	¥38,800

④文化 [CHAL-04] A

刃渡	g		
165mm	115	18-0126-0401	¥16,300

登録 刀秀作

切れ味と耐久性に優れたモリブデンバナジウム鋼を採用。



モリブデンバナジウム鋼。　朴木柄

刀秀作 MV モリブデンバナジウム鋼

⑤出刃 [CHER-01] U

刃渡			
FC-360	150mm	18-0126-0501	¥ 5,000
FC-361	165mm	18-0126-0502	¥ 6,000
FC-362	180mm	18-0126-0503	¥10,000

⑥柳刃 [CHER-02] U

刃渡			
FC-363	240mm	18-0126-0601	¥6,000
FC-364	270mm	18-0126-0602	¥9,000

⑦角型薄刃 [CHER-03] U

刃渡			
FC-365	180mm	18-0126-0701	¥ 7,000
FC-366	195mm	18-0126-0702	¥10,000

⑧三徳(両刃) [CHER-07] U

刃渡			
FC-380	165mm	18-0126-0801	¥4,000

⑨菜切(両刃) [CHER-08] U

刃渡			
FC-381	160mm	18-0126-0901	¥4,000

刀秀作 MV モリブデンバナジウム鋼（左利き用）

⑩出刃(左用) [CHER-04] U

刃渡			
FC-370	150mm	18-0126-1001	¥ 6,500
FC-371	165mm	18-0126-1002	¥ 7,800
FC-372	180mm	18-0126-1003	¥13,000

⑪柳刃(左用) [CHER-05] U

刃渡			
FC-373	240mm	18-0126-1101	¥ 7,800
FC-374	270mm	18-0126-1102	¥11,700

⑫角型薄刃(左用) [CHER-06] U

刃渡			
FC-375	180mm	18-0126-1201	¥ 9,100
FC-376	195mm	18-0126-1202	¥13,000

堺孝行 双物

今までの木柄の和包丁によくあった柄のぐらつきや、
水の侵入による腐敗の一切ないプラスティック特殊樹脂を
使用している為、衛生面と耐久性が飛躍的に向上しています。



堺孝行 和包丁 モリブデン（PC柄）

⑬正夫(柳刃) [CHDD-01] B

刃渡	g		
210mm(04602)	140	18-0126-1301	¥16,100
240mm(04603)	155	18-0126-1302	¥18,300
270mm(04604)	200	18-0126-1303	¥22,400
300mm(04605)	230	18-0126-1304	¥24,700

⑭相出刃 [CHDD-02] B

刃渡	g		
150mm(04635)	240	18-0126-1401	¥20,400
180mm(04637)	340	18-0126-1402	¥25,100
210mm(04639)	500	18-0126-1403	¥35,200
240mm(04641)	600	18-0126-1404	¥49,200

⑮薄刃 [CHDD-04] B

刃渡	g		
210mm(04665)	250	18-0126-1501	¥31,000

※上記の価格には消費税は含まれておりません。