堺菊守　ハンドルに和式柄を採用した、和包丁感覚の洋包丁、両刃仕様です。

材質:刀身/モリブデンバナジウム鋼
柄/ウォルナット



堺菊守 モリブデン和式Ⅱ

❶牛刀 [CHAF-05]

刃渡	g		
210mm	130	18-0138-0101	¥19,200
240mm	175	18-0138-0102	¥24,000
270mm	220	18-0138-0103	¥25,800
300mm	265	18-0138-0104	¥29,000

❷ペティ [CHAF-06]

刃渡	g		
150mm	70	18-0138-0201	¥16,000

❸筋引 [CHAF-07]

刃渡	g		
270mm	155	18-0138-0301	¥24,000

❹三徳 [CHAF-08]

刃渡	g		
180mm	135	18-0138-0401	¥19,200

❺切付牛刀 [CHAF-09]

刃渡		
210mm	18-0138-0501	¥21,200
240mm	18-0138-0502	¥26,400
270mm	18-0138-0503	¥28,500
300mm	18-0138-0504	¥32,000

❻切付ペティナイフ [CHAF-10]

刃渡		
150mm	18-0138-0601	¥18,000

❼切付筋引 [CHAF-11]

刃渡		
270mm	18-0138-0701	¥26,400

❽切付三徳 [CHAF-12]

刃渡		
180mm	18-0138-0801	¥21,200

堺孝行 和物　ボーラーウッデホルム特殊鋼を使用したグランドシェフ和物シリーズです。

材質:刀身/ボーラーウッデホルム特殊鋼
柄/朴六角半丸水牛柄



堺孝行 グランドシェフ和式

❾和牛刀 [CHDA-14] B

刃渡		
240mm	18-0138-0901	¥32,100
270mm	18-0138-0902	¥34,200
300mm	18-0138-0903	¥37,700

❿和筋引 [CHDA-15] B

刃渡		
240mm	18-0138-1001	¥27,300
270mm	18-0138-1002	¥28,200

⓫和ペティナイフ [CHDA-16] B

刃渡		
150mm	18-0138-1101	¥19,700
180mm	18-0138-1102	¥23,600

堺孝行 和物

商標登録 正秋 信頼のマーク

サビに強く切れ味の鋭いモリブデン特殊鋼を使用した和式のモデルです。

慶応２年創業の歴史に培われた習熟の技、切れ味が持続する高硬度の焼き入れ、研ぎ易い歪み、曲がりのない研磨が特徴です。



材質:刀身/モリブデン特殊鋼(8A鋼)
柄/朴水牛



材質:刀身/玉鋼、庖丁鉄
柄/水牛柄



材質:刀身/スウェーデン鋼
柄/水牛柄

堺孝行 モリブデン鋼 INOX和式

⓬和牛刀 [CHDF-01] B

刃渡		
210mm(14312)	18-0138-1201	¥20,200
240mm(14313)	18-0138-1202	¥23,000

⓭和三徳 [CHDF-02] B

刃渡		
170mm(14361)	18-0138-1301	¥19,500

⓮和筋引 [CHDF-03] B

刃渡		
240mm(14323)	18-0138-1401	¥21,500

⓯和ペティ [CHDF-04] B

刃渡		
150mm(14304)	18-0138-1501	¥17,200

正本 本霞・玉白鋼

⓰ペティーナイフ [CHKA-10] T

刃渡		
165mm	18-0138-1601	¥34,200

⓱牛刀 [CHKA-09] T

刃渡		
240mm	18-0138-1701	¥54,600
270mm	18-0138-1702	¥63,600
300mm	18-0138-1703	¥77,400
330mm	18-0138-1704	¥97,000

⓲スライス [CHKA-11] T

刃渡		
240mm	18-0138-1801	¥48,800

正本 スウェーデン鋼

⓳ペティーナイフ [CHKE-02] T

刃渡		
165mm	18-0138-1901	¥37,000

⓴牛刀 [CHKE-01] T

刃渡		
240mm	18-0138-2001	¥59,000
270mm	18-0138-2002	¥68,600
300mm	18-0138-2003	¥83,000

㉑スライス [CHKE-03] T

刃渡		
240mm	18-0138-2101	¥52,000

※上記の価格には消費税は含まれておりません。