関孫六 切れ味と堅牢性を併せ持つ本格派

三工程刃付け後にできる角を滑らかに研磨。食材の切断抵抗を小さくすることで爽快な鋭い切れ味を実現しています。





関孫六 べにふじ

材質:刃身/ステンレス鋼
柄/積層強化木

1 牛刀 [CHOE-23] E

刃渡		
180mm	18-0146-0101	¥6,500
210mm	18-0146-0102	¥6,700
240mm	18-0146-0103	¥7,500
270mm	18-0146-0104	¥8,000

2 ペティナイフ [CHOE-22] E

刃渡		
120mm	18-0146-0201	¥5,500
150mm	18-0146-0202	¥5,700

3 三徳 [CHOE-24] E

刃渡		
165mm	18-0146-0301	¥6,500

4 三徳ディンプル [CHOE-25] E

刃渡		
165mm	18-0146-0401	¥6,700

5 小三徳 [CHOE-26] E

刃渡		
145mm	18-0146-0501	¥6,000

関孫六 切れ味が持続し、研ぎ直ししやすいステンレス三層鋼。

刃先を薄く仕上げ、独自の刃付けを施すことで鋭い切れ味を実現します。
食器洗浄機、食器乾燥器に対応しています。



材質:刃身/モリブデンバナジウムステンレス刃物鋼
柄/ポリプロピレン、ナイロン

関孫六 萌黄

6 三徳 [CHOE-28] E 洗

165mm	18-0146-0601	¥3,300

7 菜切 [CHOE-29] E 洗

165mm	18-0146-0701	¥3,300

8 牛刀 [CHOE-30] E 洗

180mm	18-0146-0801	¥3,300

関孫六 高級感のある美しい槌目模様が特徴。三工程刃付けによる鋭い切れ味が長く続く高硬度刃体を採用したシリーズです。



関孫六 いまよう

9 牛刀(槌目) [CHOE-19] E

刃渡		
180mm	18-0146-0901	¥5,500
210mm	18-0146-0902	¥5,700

10 ペティ(槌目) [CHOE-20] E

刃渡		
120mm	18-0146-1001	¥4,700

11 三徳(槌目) [CHOE-21] E

刃渡		
165mm	18-0146-1101	¥5,500

材質:刃身/モリブデンバナジウムステンレス刃物鋼
口金/ステンレススチール
柄/積層強化木



槌目模様を施し高級感のある美しい刃体に仕上げました。高硬度のステンレス鋼を使用することで切れ味の持続性を実現しました。



12 ウィステリア 三徳包丁170mm [CHET-01] B 洗

FC-680 ブラック	18-0146-1201	¥2,800
FC-681 ピンク	18-0146-1202	¥2,800
FC-682 イエロー	18-0146-1203	¥2,800

全長:300
材質:刃身/ステンレス刃物鋼
ハンドル/ポリプロピレン樹脂

- ●本刃付けにより、高い切れ味を追求。
- ●軽くて持ちやすいカラー樹脂ハンドル。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。