

●お手数ですが、ご注文の際には(商品コード)内の7けたの数字をご記入下さい。

※庖丁の表示サイズは全て刃渡寸法となっております。

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いです。



兼松作 鏡面仕上

① 出刃 16.5cm (3500700) 18cm (3500800) 19.5cm (3500900) 21cm (3501000) 24cm (3501100)	③ 蛸引 24cm (3501700) 27cm (3501800) 30cm (3501900) 33cm (3502000) 36cm (3502100)	⑤ 鎌型薄刃 18cm (3502500) 19.5cm (3502600) 21cm (3502700) 24cm (3502800) 27cm (3502900) 30cm (3503000) 33cm (3503100)
② 柳刃 24cm (3501200) 27cm (3501300) 30cm (3501400) 33cm (3501500) 36cm (3501600)	④ 薄刃 18cm (3502200) 19.5cm (3502300) 21cm (3502400)	⑦ 江戸さき 18cm (3503200) 21cm (3503300)

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。



兼松作 青鋼

⑧ 柳刃 24cm (0568000) 27cm (0568100) 30cm (0568200) 33cm (0568300) 36cm (0568400)	⑨ 蛸引 24cm (0568500) 27cm (0568600) 30cm (0568700) 33cm (0568800) 36cm (0568900)	⑩ 出刃 16.5cm (0569000) 18cm (0569100) 19.5cm (0569200) 21cm (0569300) 24cm (0569400)
		⑪ 薄刃 18cm (0569500) 19.5cm (0569600) 21cm (0569700)

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。



兼松作 銀三鋼

⑫ 柳刃 24cm (4226300) 27cm (4226400) 30cm (4226500) 33cm (4226600) 36cm (4226700)	⑭ 出刃 15cm (4227300) 16.5cm (4227400) 18cm (4227500) 19.5cm (4227600) 21cm (4227700) 22.5cm (4227800) 24cm (4227900)	⑮ 薄刃 16.5cm (4228000) 18cm (4228100) 19.5cm (4228200) 21cm (4228300) 24cm (4228400)
⑬ 蛸引 24cm (4226800) 27cm (4226900) 30cm (4227000) 33cm (4227100) 36cm (4227200)		

⑯ 鎌型薄刃 18cm (4228500) 19.5cm (4228600) 21cm (4228700) 24cm (4228800)	⑰ ふぐ引 24cm (4228900) 27cm (4229000) 30cm (4229100)
--	---



兼松作 特撰 安来鋼 改良霞研

一丁ごとに確かな品質。切れ味、使い易さがプロを満足させるスタンダードライン。



兼松作 特撰

⑱ 柳刃 24cm (5820100) 27cm (5820200) 30cm (5820300) 33cm (5820400)	⑲ 蛸引 24cm (5820500) 27cm (5820600) 30cm (5820700)	⑳ 出刃 12cm (5820800) 15cm (5820900) 18cm (5821000) 19.5cm (5821100) 21cm (5821200) 24cm (5821300)
		㉑ 薄刃 16.5cm (5821400) 18cm (5821500) 19.5cm (5821600) 21cm (5821700) 24cm (5821800)
		㉒ 鎌型薄刃 16.5cm (5821900) 18cm (5822000) 19.5cm (5822100) 21cm (5822200) 24cm (5822300)
		㉓ ふぐ引 24cm (5822400) 27cm (5822500) 30cm (5822600)

庖丁は全て片刃、右仕様となります。左仕様は別途見積り致します。

ストック・裏返し・スリッパ

デリカウェア・オーブンウェア

蒸し器・セイロ類

和食・寿司・おにぎり・抜型類

庖丁・砥石・磨き

給食道具・ストレーナー類

バスボックス・コンテナ類

薬味入・シリールウェア容器

ボール・ザル・水ます

はかり・タイマー・温度計