

Catalogue No.

20087-267

267

EBM 厨房用品

Professional & Best Collection

●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。

堺孝行作 霞研

安来の黄銅を使用した、普及タイプの和庖丁。



① 正夫(柳刃)

18cm (7932900)
21cm (7933000)
24cm (7933100)
27cm (7933200)
30cm (7933300)
33cm (7933400)
36cm (7933500)

② ふぐ引

18cm (7933600)
21cm (7933700)
24cm (7933800)
27cm (7933900)
30cm (7934000)
③ 蛸引
21cm (7934100)
24cm (7934200)
27cm (7934300)
30cm (7934400)
33cm (7934500)
36cm (7934600)

④ 相出刃

9cm (7934700)
10.5cm (7934800)
12cm (7934900)
13.5cm (7935000)
15cm (7935100)
16.5cm (7935200)
18cm (7935300)
19.5cm (7935400)
21cm (7935500)
22.5cm (7935600)
24cm (7935700)
27cm (7935800)
30cm (7935900)

⑤ 舟行出刃

15cm (7936000)
16.5cm (7936100)
18cm (7936200)
19.5cm (7936300)
21cm (7936400)
⑥ 鎌形薄刃
16.5cm (7936500)
18cm (7936600)
19.5cm (7936700)
21cm (7936800)
22.5cm (7936900)
24cm (7937000)

⑦ 薄刃

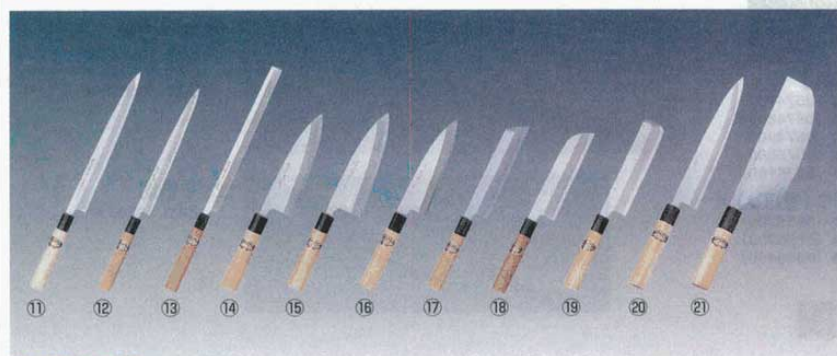
16.5cm (7937100)
18cm (7937200)
19.5cm (7937300)
21cm (7937400)
22.5cm (7937500)
24cm (7937600)
⑧ むき物庖丁
18cm (7937700)

⑨ 寿司切

21cm (7937800)
24cm (7937900)
⑩ 骨切(鯔切)
24cm (7938000)
27cm (7938100)
30cm (7938200)
33cm (7938300)

堺孝行 本霞研

安来の白三鋼を使用し、本霞研を施した、本職用の和庖丁です。



堺孝行 本霞研

⑪ 正夫(柳刃)

18cm (7938400)
21cm (7938500)
24cm (7938600)
27cm (7938700)
30cm (7938800)
33cm (7938900)
36cm (7939000)

⑫ ふぐ引

21cm (7939100)
24cm (7939200)
27cm (7939300)
30cm (7939400)
33cm (7939500)
36cm (7939600)

⑬ 蛸引

21cm (7939700)
24cm (7939800)
27cm (7939900)
30cm (7940000)
33cm (7940100)
36cm (7940200)

⑭ 相出刃

9cm (7940300)
10.5cm (7940400)
12cm (7940500)
13.5cm (7940600)
15cm (7940700)
16.5cm (7940800)
18cm (7940900)
19.5cm (7941000)
21cm (7941100)
22.5cm (7941200)
24cm (7941300)
27cm (7941400)
30cm (7941500)
⑮ 本出刃
18cm (7941600)
21cm (7941700)
24cm (7941800)

⑯ 舟行出刃

15cm (7941900)
16.5cm (7942000)
18cm (7942100)
19.5cm (7942200)
21cm (7942300)
24cm (7942400)
⑰ むき物庖丁
18cm (7942500)
⑱ 鎌形薄刃
15cm (7942600)
16.5cm (7942700)
18cm (7942800)
19.5cm (7942900)
21cm (7943000)
22.5cm (7943100)
24cm (7943200)
27cm (7943300)

⑲ 薄刃

15cm (7943400)
16.5cm (7943500)
18cm (7943600)
19.5cm (7943700)
21cm (7943800)
22.5cm (7943900)
24cm (7944000)
27cm (7944100)
⑳ 身卸出刃
21cm (7944200)
24cm (7944300)
27cm (7944400)
30cm (7944500)
㉑ 寿司切
21cm (7944600)
24cm (7944700)
27cm (7944800)

堺孝行 Inox PC柄

柄の特徴

耐熱温度170℃。食器洗浄器・高温乾燥機での使用が可能です。
表面は滑りにくく、特殊加工してあります。

耐熱性に優れた防カビ性の効果もあります。

刃：モリブデン鋼 柄：ナイロン66

今までの木柄の和庖丁によくあった柄のぐらつきや、水の侵入による腐敗がまったくありません。



㉒ 柳刃

21cm (8121400)
24cm (8121500)
27cm (8121600)
30cm (8121700)

㉓ 出刃

15cm (8121800)
18cm (8121900)
21cm (8122000)
24cm (8120300)

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。

スチール・裏漉し・
ストフ通し類

オープンウェア・
デリカプレート類

蒸し器・セイロ類

和食・寿司・
おにぎり・抜型類

庖丁・砥石・
磨き出し類

給食道具・
ストレーナー類

バスボックス・
コンテナ類

調味入れ・
シールウェア容器

水ます
ポール・ザル・

はかり・タイマー・
温度計