

Catalogue No.

20147-305

305

EBM 厨房用品

Professional Best Collection

●お手数ですが、ご注文の際には7桁の商品コードをご記入下さい。

堺孝行 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)

商品コード
18cm 7932900
21cm 7933000
24cm 7933100
27cm 7933200
30cm 7933300
33cm 7933400
36cm 7933500

② ふぐ引

商品コード
18cm 7933600
21cm 7933700
24cm 7933800
27cm 7933900
30cm 7934000

③ 蛸引

商品コード
21cm 7934100
24cm 7934200
27cm 7934300
30cm 7934400
33cm 7934500
36cm 7934600

④ 相出刃

商品コード
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

商品コード
15cm 7936000
16.5cm 7936100
18cm 7936200
19.5cm 7936300
21cm 7936400

⑥ 鎌形薄刃

商品コード
16.5cm 7936500
18cm 7936600
19.5cm 7936700
21cm 7936800
22.5cm 7936900
24cm 7937000

⑦ 薄刃

商品コード
16.5cm 7937100
18cm 7937200
19.5cm 7937300
21cm 7937400
22.5cm 7937500
24cm 7937600

⑧ むき物庖丁

商品コード
18cm 7937700

⑨ 寿司切

商品コード
21cm 7937800
24cm 7937900

⑩ 骨切(鯔切)

商品コード
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)

商品コード
18cm 7938400
21cm 7938500
24cm 7938600
27cm 7938700
30cm 7938800
33cm 7938900
36cm 7939000

⑫ ふぐ引

商品コード
21cm 7939100
24cm 7939200
27cm 7939300
30cm 7939400
33cm 7939500
36cm 7939600

⑬ 蛸引

商品コード
21cm 7939700
24cm 7939800
27cm 7939900
30cm 7940000
33cm 7940100
36cm 7940200

⑭ 相出刃

商品コード
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

商品コード
18cm 7941600
21cm 7941700
24cm 7941800

⑯ 舟行出刃

商品コード
15cm 7941900
16.5cm 7942000
18cm 7942100
19.5cm 7942200
21cm 7942300
24cm 7942400

⑰ むき物庖丁

商品コード
18cm 7942500

⑱ 鎌形薄刃

商品コード
15cm 7942600
16.5cm 7942700
18cm 7942800
19.5cm 7942900
21cm 7943000
22.5cm 7943100
24cm 7943200
27cm 7943300

⑲ 薄刃

商品コード
15cm 7943400
16.5cm 7943500
18cm 7943600
19.5cm 7943700
21cm 7943800
22.5cm 7943900
24cm 7944000
27cm 7944100

⑳ 身卸出刃

商品コード
21cm 7944200
24cm 7944300
27cm 7944400
30cm 7944500

㉑ 寿司切

商品コード
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。
耐酸性に優れ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
今までの木柄の和包丁によくあった柄のぐらつきや、水の侵入による腐敗がいつさいありません。



㉒ 柳刃

商品コード
21cm 8121400
24cm 8121500
27cm 8121600
30cm 8121700
33cm 8117000

㉓ 出刃

商品コード
15cm 8121800
18cm 8121900
21cm 8120200
24cm 8120300

㉔ 身卸出刃

商品コード
24cm 8117100
27cm 8117200

㉕ 薄刃

商品コード
18cm 8117300
21cm 8117400

㉖ 寿司切

商品コード
24cm 8117500

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。