

Catalogue No.

20367-423

423

厨房用品

庖丁・砥石・庖丁差し類

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

正 広 作 ツバ付モリブデン鋼シリーズ



①牛刀 両	③骨スキ角型 両
刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格	刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格
18cm 300 170 2.2 0587000 ¥11,000	15cm 264 165 2.0 0587800 ¥12,000
21cm 328 179 2.2 0587100 ¥12,000	④骨スキ丸型 両
24cm 377 245 2.4 0587200 ¥14,500	刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格
27cm 407 299 2.4 0587300 ¥18,500	15cm 255 175 2.5 0587900 ¥12,000
30cm 437 330 2.4 0587400 ¥23,500	⑤筋引 両
33cm 468 360 3.0 0587500 ¥28,500	刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格
②ベティーナイフ 両	24cm 360 178 2.0 0588000 ¥14,500
刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格	27cm 405 241 2.0 0588100 ¥18,500
12cm 227 78 1.5 0587600 ¥6,800	⑥三徳型牛刀 両
15cm 264 95 1.5 0587700 ¥7,400	刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格
	17.5cm 298 173 2.0 0588200 ¥11,000

正 広 作 MV-P PC柄シリーズ(モリブデン鋼)



⑦牛刀 両	⑨骨スキ角型 両
刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格	刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格
18cm 305 106 2.0 8750400 ¥6,100	15cm 270 130 2.5 8751300 ¥6,800
21cm 334 124 2.0 8750500 ¥6,800	⑩骨スキ丸型 両
24cm 372 160 2.5 8750600 ¥9,000	刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格
27cm 400 186 2.5 8750700 ¥12,000	15cm 260 113 2.5 8751400 ¥6,800
30cm 430 217 2.5 8750800 ¥15,000	⑪筋引 両
⑧ベティーナイフ 両	刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格
刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格	24cm 370 152 2.5 8751100 ¥9,000
12cm 234 56 1.8 8750900 ¥4,700	27cm 400 163 2.5 8751200 ¥12,000
15cm 263 63 1.8 8751000 ¥5,400	⑫三徳型 両
	刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格
	16.5cm 285 109 2.0 8751500 ¥6,100

正 広 作 (日本鋼・ツバ付)

ズッシリとした手応えと抜群の切れ味を身上とする純日本鋼
研ぎ直した刃先に伝統の風格が漂います。



⑬牛刀 両	⑮骨スキ 角型 両	⑰洋出刃 両	⑲小間切 両
刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格	刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格	刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格	刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格
18cm 305 150 2.0 0588300 ¥9,500	15cm 265 150 2.6 0589300 ¥10,000	21cm 333 308 5.0 0589800 ¥22,000	24cm 370 310 2.8 0590300 ¥19,000
21cm 330 163 2.0 0588400 ¥10,000	⑯骨スキ 丸型 両	24cm 370 425 5.0 0589900 ¥25,000	27cm 408 386 2.8 0590400 ¥22,000
24cm 373 230 2.3 0588500 ¥13,000	刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格	27cm 397 481 5.0 0590000 ¥28,000	30cm 439 397 2.8 0590500 ¥25,000
27cm 408 260 2.3 0588600 ¥16,000	15cm 252 183 2.6 0589400 ¥10,000	⑲ガラスキ 両	⑳冷凍庖丁 両
30cm 438 290 2.3 0588700 ¥19,500	⑰筋引 両	刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格	刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格
33cm 466 330 2.6 0588800 ¥23,500	刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格	18cm 304 310 5.0 0590100 ¥19,000	27cm 408 419 3.0 0605600 ¥25,000
36cm 500 355 2.6 0588900 ¥33,000	24cm 360 160 2.3 0589500 ¥13,000	⑳三徳型 牛刀 両	30cm 438 518 3.0 0605700 ¥28,000
⑭ベティーナイフ 両	27cm 407 222 2.3 0589600 ¥16,000	刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格	
刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格	30cm 435 239 2.3 0589700 ¥19,500	17.5cm 296 160 2.0 0590200 ¥9,500	
12cm 225 73 2.0 0589000 ¥6,200			
13.5cm 240 79 2.0 0589100 ¥6,500			
15cm 265 90 2.0 0589200 ¥6,800			

両…両刃 両…片刃 庖丁は全て右仕様となります。左仕様をご希望の際は別途お問い合わせください。

●このカタログに掲載されている価格は、平成27年4月1日現在のもので、税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。

09 ボール・ザル・水ます

10 はかり・タイマー・温湿度計

11 ストック・裏漉し・スリッパ類

12 オーブンウェア・デリカプレート類

13 蒸し器・セイロ類

14 和食料理道具・抜型類

15 庖丁・砥石・庖丁差し類

08 薬味入・シールウェア容器