

Catalogue No.

20367-435

435

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。

兼松作 別撰 ステンレス製

大同特殊鋼 日本刀鍛錬の技術をステンレスに生かした和包丁
ステンレス製ですから衛生的でサビにくい。



①柳刃

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
20 _{cm}	325	123	2.1	5819000	¥8,600
24 _{cm}	365	134	2.1	5819100	¥9,600
27 _{cm}	415	170	2.1	5819200	¥11,700

②削引

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
20 _{cm}	330	110	2.1	5819300	¥8,600
24 _{cm}	370	125	2.1	5819400	¥9,600

③出刃

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
12 _{cm}	245	132	2.5	5819500	¥7,700
13.5 _{cm}	255	192	3.4	5819600	¥8,600
15 _{cm}	275	213	3.7	5819700	¥9,600
16.5 _{cm}	290	221	3.7	5819800	¥10,400
18 _{cm}	305	231	3.8	5819900	¥11,700

④薄刃

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.5 _{cm}	295	172	2.2	5820000	¥9,600

兼松作 特撰 (安来 白二鋼) 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



左仕様をご希望の際は別途お問い合わせください。

堺菊守 極KIWAMI V10

極(KIWAMI) V10シリーズはサビに強く、硬さとねばりに磨きをかけたプロ仕様のカスミ和包丁の最高峰です。
材質:V金10号(モリブデン、バナジウム、コバルト含有)



左仕様をご希望の際は別途お問い合わせください。

庖丁は全て片刃、右仕様となります。

堺孝行 Inox PC柄 洗

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あった柄のぐらつきや、水の侵入による腐敗がいっさいありません。



⑤柳刃

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
21 _{cm}	355	200	3.0	8121400	¥9,000
24 _{cm}	380	220	3.0	8121500	¥10,100
27 _{cm}	410	280	3.2	8121600	¥12,500
30 _{cm}	440	320	3.2	8121700	¥13,800

⑥出刃

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
15 _{cm}	285	320	6.0	8121800	¥13,200
18 _{cm}	335	440	7.0	8121900	¥16,000
21 _{cm}	375	600	7.2	8120200	¥22,700
24 _{cm}	420	680	7.2	8120300	¥34,400

⑦薄刃

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
18 _{cm}	320	260	3.0	8117300	¥11,500
21 _{cm}	355	340	3.5	8117400	¥15,300

⑧身卸出刃

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
24 _{cm}	410	400	5.0	8117100	¥15,400
27 _{cm}	435	560	6.0	8117200	¥18,800

⑨寿司切

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
24 _{cm}	395	540	1.1	8117500	¥19,800

⑩柳刃

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
24 _{cm}	380	150	4.0	5820100	¥6,400
27 _{cm}	417	190	4.3	5820200	¥7,800
30 _{cm}	447	220	4.6	5820300	¥10,400
33 _{cm}	500	290	5.2	5820400	¥14,400

⑪削引

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
24 _{cm}	387	120	3.0	5820500	¥6,400
27 _{cm}	420	140	3.4	5820600	¥7,800
30 _{cm}	455	160	3.4	5820700	¥10,400

⑫出刃

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
12 _{cm}	246	170	6.3	5820800	¥5,300
15 _{cm}	290	260	8.0	5820900	¥6,400
18 _{cm}	330	350	8.5	5821000	¥8,100
19.5 _{cm}	357	420	8.5	5821100	¥9,700
21 _{cm}	375	510	9.5	5821200	¥13,900
24 _{cm}	420	620	10.0	5821300	¥22,100

⑬薄刃

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.5 _{cm}	300	140	3.6	5821400	¥6,000
18 _{cm}	325	180	4.0	5821500	¥6,400
19.5 _{cm}	340	250	4.7	5821600	¥9,200
21 _{cm}	360	270	4.9	5821700	¥10,400
24 _{cm}	395	320	5.0	5821800	¥18,000

⑭鎌形薄刃

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.5 _{cm}	300	150	4.0	5821900	¥6,000
18 _{cm}	325	190	4.4	5822000	¥6,400
19.5 _{cm}	347	220	4.4	5822100	¥9,200
21 _{cm}	355	230	5.0	5822200	¥10,400
24 _{cm}	400	350	5.5	5822300	¥18,000

⑮ふぐ引

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
24 _{cm}	380	100	3.0	5822400	¥7,000
27 _{cm}	420	130	3.5	5822500	¥8,500
30 _{cm}	450	150	3.5	5822600	¥11,400

⑯柳刃

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
24 _{cm}	380	125	3.5	7169200	¥29,100
27 _{cm}	415	185	3.5	7169300	¥33,900
30 _{cm}	450	210	4.0	7169400	¥38,600
33 _{cm}	490	235	4.0	7169500	¥48,100
36 _{cm}	525	250	4.0	7169600	¥55,400

⑰薄刃

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
18 _{cm}	320	150	4.0	7170500	¥29,100
19.5 _{cm}	335	185	4.0	7170600	¥33,900
21 _{cm}	355	210	4.0	7170700	¥38,600
22.5 _{cm}	375	250	4.0	7170800	¥48,100
24 _{cm}	400	275	4.0	7170900	¥55,400

⑲鎌形薄刃

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
18 _{cm}	320	165	4.0	7170000	¥29,100
19.5 _{cm}	335	185	4.0	7170100	¥33,900
21 _{cm}	355	225	4.0	7170200	¥38,600
22.5 _{cm}	375	270	4.0	7170300	¥48,100
24 _{cm}	400	300	4.0	7170400	¥55,400

⑳ふぐ引

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
24 _{cm}	380	90	2.5	7169700	¥33,900
27 _{cm}	415	110	3.0	7169800	¥38,600
30 _{cm}	450	130	3.0	7169900	¥48,100