

Catalogue No.

20395-433

433

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 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くした加工です。



①柳刃

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
24 _{cm}	390	160	2.4	3501200	¥50,600
27 _{cm}	430	190	3.6	3501300	¥55,200
30 _{cm}	470	210	3.8	3501400	¥63,500
33 _{cm}	510	280	4.8	3501500	¥82,800
36 _{cm}	530	330	5.0	3501600	¥96,600

②蛸引

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
24 _{cm}	390	130	2.6	3501700	¥50,600
27 _{cm}	430	140	2.6	3501800	¥55,200
30 _{cm}	460	170	2.6	3501900	¥63,500
33 _{cm}	510	210	2.8	3502000	¥82,800
36 _{cm}	530	250	3.0	3502100	¥96,600

③出刃

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.5 _{cm}	310	330	8.1	3500700	¥55,200
18 _{cm}	330	360	8.2	3500800	¥59,800
19.5 _{cm}	360	410	8.2	3500900	¥65,800
21 _{cm}	385	490	8.2	3501000	¥73,600
24 _{cm}	425	680	9.5	3501100	¥93,900

④薄刃

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
18 _{cm}	330	190	3.4	3502200	¥42,400
19.5 _{cm}	350	230	3.8	3502300	¥52,800
21 _{cm}	375	290	4.7	3502400	¥63,500

⑤鎌型薄刃

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
18 _{cm}	325	190	3.8	3502500	¥42,400
19.5 _{cm}	340	210	4.0	3502600	¥52,800
21 _{cm}	380	270	4.2	3502700	¥63,500

⑥ふぐ引

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
24 _{cm}	390	130	2.6	3502800	¥50,600
27 _{cm}	430	140	2.6	3502900	¥55,200
30 _{cm}	460	160	2.6	3503000	¥63,500
33 _{cm}	490	170	2.8	3503100	¥82,800

⑦江戸さき

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
18 _{cm}	290	250	6.0	3503200	¥59,200
21 _{cm}	340	340	6.2	3503300	¥71,600

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。



⑧柳刃

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
24 _{cm}	390	160	2.7	0568000	¥39,100
27 _{cm}	430	180	3.6	0568100	¥42,800
30 _{cm}	470	210	3.8	0568200	¥48,800
33 _{cm}	510	280	4.8	0568300	¥63,500
36 _{cm}	530	340	5.0	0568400	¥73,600

⑨蛸引

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
24 _{cm}	390	130	2.6	0568500	¥39,100
27 _{cm}	430	145	2.6	0568600	¥42,800
30 _{cm}	460	175	2.6	0568700	¥48,800
33 _{cm}	505	210	2.8	0568800	¥63,500
36 _{cm}	530	250	3.0	0568900	¥73,600

⑩出刃

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.5 _{cm}	310	330	8.0	0569000	¥42,800
18 _{cm}	325	355	8.2	0569100	¥49,200
19.5 _{cm}	360	410	8.2	0569200	¥56,000
21 _{cm}	390	490	8.2	0569300	¥65,200
24 _{cm}	430	685	8.2	0569400	¥102,400

⑪薄刃

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
18 _{cm}	330	190	3.4	0569500	¥39,600
19.5 _{cm}	350	230	3.8	0569600	¥46,400
21 _{cm}	375	270	4.2	0569700	¥51,200

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。



⑫柳刃

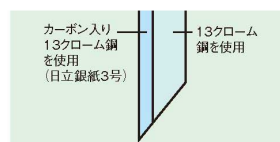
刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
24 _{cm}	385	130	3.3	4226300	¥29,000
27 _{cm}	420	180	3.8	4226400	¥35,000
30 _{cm}	455	220	4.0	4226500	¥47,000
33 _{cm}	490	260	4.0	4226600	¥59,000
36 _{cm}	525	290	4.2	4226700	¥73,000

⑬蛸引

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
24 _{cm}	385	120	2.8	4226800	¥29,000
27 _{cm}	425	150	3.0	4226900	¥35,000
30 _{cm}	455	160	3.1	4227000	¥47,000
33 _{cm}	490	195	3.1	4227100	¥59,000
36 _{cm}	530	230	3.1	4227200	¥73,000

⑭出刃

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
15 _{cm}	295	270	6.8	4227300	¥33,000
16.5 _{cm}	310	290	6.8	4227400	¥37,000
18 _{cm}	340	310	6.8	4227500	¥43,000
19.5 _{cm}	360	380	6.8	4227600	¥49,000
21 _{cm}	375	440	7.5	4227700	¥55,000
22.5 _{cm}	395	460	7.5	4227800	¥63,000
24 _{cm}	420	480	7.5	4227900	¥73,000



⑮薄刃

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.5 _{cm}	300	130	4.4	4228000	¥24,000
18 _{cm}	320	160	4.4	4228100	¥29,000
19.5 _{cm}	340	220	4.4	4228200	¥35,000
21 _{cm}	360	280	4.4	4228300	¥47,000
24 _{cm}	380	360	4.4	4228400	¥73,000

⑯鎌型薄刃

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
18 _{cm}	320	160	3.0	4228500	¥29,000
19.5 _{cm}	340	220	4.0	4228600	¥35,000
21 _{cm}	360	260	4.0	4228700	¥47,000
24 _{cm}	395	360	4.4	4228800	¥73,000

⑰ふぐ引

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
24 _{cm}	385	100	2.6	4228900	¥35,000
27 _{cm}	420	120	2.7	4229000	¥47,000
30 _{cm}	455	150	2.8	4229100	¥59,000

庖丁は全て片刃、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28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 ストッカー・異進し・スリッパ

12 オープンウェア・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・シリルウェア容器