

Catalogue No.

20395-436

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

庖丁・砥石・庖丁差し類

厨房用品

436

堺孝行 霞研 安来の白鋼を使用した、普及タイプの和庖丁



①正夫(柳刃)

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	305	160	3.8	7932900	¥8,400
21cm	345	200	3.9	7933000	¥9,000
24cm	380	220	4.0	7933100	¥9,900
27cm	415	260	4.1	7933200	¥12,600
30cm	450	300	4.1	7933300	¥14,500
33cm	490	420	4.6	7933400	¥19,600
36cm	525	440	4.7	7933500	¥25,900

②蛸引

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	345	160	3.0	7934100	¥9,400
24cm	380	200	3.0	7934200	¥10,300
27cm	415	240	3.6	7934300	¥13,000
30cm	450	290	3.6	7934400	¥15,000
33cm	490	340	3.6	7934500	¥20,300
36cm	525	390	3.6	7934600	¥27,000

③相出刃

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
9cm	210	120	4.3	7934700	¥9,000
10.5cm	230	140	5.2	7934800	¥9,100
12cm	245	220	6.0	7934900	¥9,200
13.5cm	270	280	7.2	7935000	¥9,600
15cm	290	320	7.4	7935100	¥10,200
16.5cm	315	380	8.0	7935200	¥11,400
18cm	335	420	8.0	7935300	¥13,200
19.5cm	355	520	9.0	7935400	¥16,300
21cm	375	580	9.0	7935500	¥20,200
22.5cm	395	640	9.5	7935600	¥26,800
24cm	420	800	9.5	7935700	¥34,200
27cm	460	900	11.0	7935800	¥48,200
30cm	495	1,000	11.0	7935900	¥73,000

④舟行出刃

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	280	180	3.0	7936000	¥8,800
16.5cm	295	200	4.0	7936100	¥9,400
18cm	320	240	5.0	7936200	¥10,400
19.5cm	337	280	5.0	7936300	¥14,900
21cm	355	340	5.0	7936400	¥16,400

⑤薄刃

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.5cm	300	220	3.0	7937100	¥9,000
18cm	320	280	3.4	7937200	¥9,900
19.5cm	340	300	4.0	7937300	¥12,600
21cm	355	360	4.2	7937400	¥14,500
22.5cm	375	400	4.2	7937500	¥19,600
24cm	395	460	4.6	7937600	¥25,900

⑥鎌形薄刃

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.5cm	300	200	3.0	7936500	¥9,000
18cm	320	260	3.8	7936600	¥9,900
19.5cm	340	300	3.9	7936700	¥12,600
21cm	355	360	4.2	7936800	¥14,500
22.5cm	380	400	4.2	7936900	¥19,600
24cm	395	460	4.2	7937000	¥25,900

⑦ふぐ引

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	305	140	2.5	7933600	¥9,500
21cm	343	160	2.5	7933700	¥9,900
24cm	380	200	2.5	7933800	¥11,200
27cm	415	220	2.5	7933900	¥13,600
30cm	450	240	3.0	7934000	¥16,500

⑧骨切(鯉切)

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	400	300	5.0	7938000	¥24,200
27cm	430	360	5.0	7938100	¥30,200
30cm	460	460	5.5	7938200	¥37,500
33cm	500	560	5.5	7938300	¥47,100

⑨むき物庖丁

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	320	140	3.0	7937700	¥9,600

⑩寿司切

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	360	500	4.0	7937800	¥18,800
24cm	390	620	4.2	7937900	¥20,600

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。



⑪正夫(柳刃)

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	305	160	3.5	7938400	¥17,700
21cm	340	180	3.5	7938500	¥19,100
24cm	375	220	3.2	7938600	¥20,700
27cm	415	280	4.0	7938700	¥22,900
30cm	445	340	4.3	7938800	¥25,200
33cm	495	420	5.0	7938900	¥31,900
36cm	530	440	5.0	7939000	¥40,400

⑫蛸引

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	345	160	3.0	7939700	¥19,100
24cm	385	180	3.0	7939800	¥20,700
27cm	420	240	3.0	7939900	¥22,900
30cm	450	260	3.0	7940000	¥25,200
33cm	490	280	3.0	7940100	¥31,900
36cm	525	300	3.0	7940200	¥40,400

⑬相出刃

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
9cm	200	140	5.0	7940300	¥13,300
10.5cm	230	180	6.0	7940400	¥13,600
12cm	245	220	6.2	7940500	¥14,300
13.5cm	270	260	6.0	7940600	¥15,500
15cm	290	340	7.0	7940700	¥16,700
16.5cm	315	380	7.5	7940800	¥18,500
18cm	337	420	7.5	7940900	¥20,000
19.5cm	360	540	9.0	7941000	¥23,200
21cm	380	580	9.0	7941100	¥29,100
22.5cm	400	640	9.0	7941200	¥37,700
24cm	420	760	9.0	7941300	¥47,000
27cm	450	840	9.0	7941400	¥61,500
30cm	480	930	9.0	7941500	¥80,400

⑭本出刃

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	340	500	8.0	7941600	¥22,800
21cm	380	660	9.0	7941700	¥31,700
24cm	420	760	9.0	7941800	¥50,700

⑮舟行出刃

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	280	180	3.5	7941900	¥14,700
16.5cm	295	210	4.0	7942000	¥16,000
18cm	320	260	4.2	7942100	¥18,800
19.5cm	337	300	4.8	7942200	¥20,200
21cm	355	360	4.8	7942300	¥24,400
24cm	395	480	6.0	7942400	¥40,300

⑯薄刃

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	275	160	3.0	7943400	¥17,700
16.5cm	295	220	3.8	7943500	¥19,000
18cm	320	260	4.0	7943600	¥20,700
19.5cm	340	300	4.0	7943700	¥22,900
21cm	355	340	4.0	7943800	¥25,100
22.5cm	375	440	5.0	7943900	¥31,900
24cm	390	500	5.0	7944000	¥40,000
27cm	420	560	5.0	7944100	¥55,700

⑰鎌形薄刃

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	275	160	3.0	7942600	¥17,700
16.5cm	300	200	3.4	7942700	¥19,000
18cm	315	260	4.0	7942800	¥20,700
19.5cm	335	300	4.0	7942900	¥22,900
21cm	350	340	4.0	7943000	¥25,100
22.5cm	370	380	4.0	7943100	¥31,900
24cm	400	460	4.8	7943200	¥40,000
27cm	450	580	5.0	7943300	¥55,700

⑱ふぐ引

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	340	180	3.0	7939100	¥20,200
24cm	375	200	3.0	7939200	¥21,700
27cm	410	220	3.0	7939300	¥24,000
30cm	450	260	3.0	7939400	¥27,800
33cm	490	280	3.0	7939500	¥35,300
36cm	520	300	3.0	7939600	¥43,800

⑲身卸出刃

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	370	360	4.8	7944200	¥22,200
24cm	410	440	6.0	7944300	¥26,600
27cm	445	520	6.0	7944400	¥38,800
30cm	485	560	6.0	7944500	¥54,600

⑳むき物庖丁

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	310	220	3.0	7942500	¥20,000

㉑寿司切

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	360	500	3.6	7944600	¥22,900
24cm	390	540	3.8	7944700	¥25,800
27cm	420	640	4.8	7944800	¥31,200

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。

17 レッドル・トンダ
ホイッパー

18 調理小物

19 調理機械

20 炊飯器・ジャー

21 電磁調理器・
釜めし・コンロ類22 電子レンジ・オープン・
ピザ・バスター15 庖丁・砥石・
庖丁差し類

16 マナ板類