

Catalogue No.

20395-440

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

440

成平#9000 ステンレス鋼和庖丁



材質：刃部／ステンレス刃物鋼
ハンドル／自然木
桂／ポリプロピレン樹脂

①柳刃 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
FC-75 21 _{cm}	350	80	2.0	4076600	¥2,500
FC-76 24 _{cm}	385	135	3.0	4076700	¥4,500
FC-77 27 _{cm}	410	150	3.0	4076800	¥6,700
FC-78 30 _{cm}	450	170	3.0	4076900	¥9,000

②出刃 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
FC-72 15 _{cm}	280	140	3.5	4077000	¥3,000
FC-81 16.5 _{cm}	310	225	4.2	4077100	¥3,600
FC-73 18 _{cm}	325	260	5.0	4077200	¥6,600
FC-74 21 _{cm}	370	365	5.0	4077300	¥9,000

③小出刃 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
FC-71 13 _{cm}	270	130	3.0	4077400	¥2,500

④あじ切 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
FC-70 10.5 _{cm}	210	50	2.0	4077500	¥2,100

⑤菜切 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
FC-80 16 _{cm}	300	115	1.5	4077600	¥2,300

⑥三徳 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
FC-79 16.5 _{cm}	300	95	1.5	4077700	¥2,300

文明銀丁〈和庖丁〉

刃物に最も優れた効果をあらわすモリブデンを含む刃物専用特殊鋼を使用し、耐蝕性及び切れ味の持続性にきわめて優れています。



左仕様をご希望の際は別途お問い合わせください。

⑦柳刃 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
21 _{cm} 薄口	365	117	2.2	5855500	¥7,500
21 _{cm} 厚口	363	154	3.9	5855600	¥9,000
27 _{cm} 薄口	420	146	2.6	5855700	¥8,500
27 _{cm} 厚口	420	191	3.5	5855800	¥10,000
30 _{cm}	452	202	3.5	5855900	¥11,000
33 _{cm}	492	265	3.8	5856000	¥12,500

※21cmと27cmには薄口・厚口が有り薄口は一般的な柳刃の厚身で、厚口は身卸に近い厚身です。

⑧身卸 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
21 _{cm}	365	95	2.5	5856100	¥7,500
27 _{cm}	420	110	2.5	5856200	¥9,500
30 _{cm}	463	141	2.5	5856300	¥11,000
33 _{cm}	490	135	2.5	5856400	¥11,500

⑨出刃 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
10.5 _{cm}	230	93	3.5	5856500	¥6,000
13.5 _{cm}	265	121	3.3	5856600	¥6,500
16.5 _{cm}	308	179	3.5	5856700	¥7,500
19.5 _{cm}	356	300	4.4	5856800	¥10,500
22.5 _{cm}	395	375	4.4	5856900	¥12,500

⑩身卸 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
24 _{cm}	392	258	4.5	5857000	¥11,000

⑪薄刃 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
18 _{cm}	308	123	2.0	5857100	¥9,000
22.5 _{cm}	362	294	4.5	5857200	¥12,500

⑫菜切 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
18 _{cm}	310	122	2.0	5857300	¥5,500

⑬間切り 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
13.5 _{cm}	260	80	2.0	5857400	¥3,500



堺孝行 (モリブデン鋼)

⑭アジ切 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
12 _{cm}	245	99	3.2	7945400	¥6,200

⑮パラン切 (貝製) 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
12 _{cm}	240	140	3.0	7945300	¥5,800



⑯一角別作 小出刃 (ウロコ取り付) 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
10 _{cm}	207	70	2.3	4234500	¥2,400
12 _{cm}	226	88	2.3	8193500	¥2,600

材質：刃部／バナジウムステンレス鋼
●主に小魚の解体に便利です。
※ミネの一部に、ウロコ取り用のギザギザがついています。



⑳正広作 間切り

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
13.5 _{cm}	250	85	3.0	7921800	¥3,000
15 _{cm}	265	90	3.0	7921810	¥3,300

材質：刃部／V銀3号B(鋼)クローム入
●収納・持ち運びに便利なサヤ付きで水産関係に最適。



藤次郎作

⑰あじ切 黒打 楕目 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
F-1070 10.5 _{cm}	224	75	4.0	7966900	¥8,000

⑱白紙鋼 貝製 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
F-925 12 _{cm}	238	61	2.5	7967100	¥4,800
F-926 15 _{cm}	268	69	2.5	7967200	¥5,400

正広作 ステンレス鋼 左きき用

鋼材はカーボン量の多いステンレスを使用



⑲出刃 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
12 _{cm}	253	95	3.0	3809310	¥6,750
15 _{cm}	298	185	4.0	3809320	¥8,250
18 _{cm}	332	200	4.0	3809330	¥9,900

⑳柳刃 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
21 _{cm}	343	90	2.5	3809340	¥7,500
24 _{cm}	375	105	2.5	3809350	¥8,250

図…両刃 図…片刃

●このカタログに掲載されている価格は、平成28年4月1日現在のものです。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・トング・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・オーブン・ビザ・バスター

15 庖丁・砥石・庖丁差し類

16 マナ板類