

Catalogue No.

20424-451

451

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生かした和庖丁
ステンレス製ですから衛生的でサビにくい。



①柳刃 厨

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
20 _{cm}	325	123	2.1	5819000	¥10,000
24 _{cm}	365	134	2.1	5819100	¥11,000
27 _{cm}	415	170	2.1	5819200	¥13,400

②蛸引 厨

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
20 _{cm}	330	110	2.1	5819300	¥10,000
24 _{cm}	370	125	2.1	5819400	¥11,000

③出刃 厨

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
12 _{cm}	245	132	2.5	5819500	¥9,000
13.5 _{cm}	255	192	3.4	5819600	¥10,000
15 _{cm}	275	213	3.7	5819700	¥11,000
16.5 _{cm}	290	221	3.7	5819800	¥12,200
18 _{cm}	305	231	3.8	5819900	¥13,400

④薄刃 厨

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.5 _{cm}	295	172	2.2	5820000	¥11,000

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庖丁の最高峰です。
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。

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
今までの木柄の和庖丁によくあった柄のぐらつきや、水の侵入による腐敗がいったいありません。



⑤柳刃 厨

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
21 _{cm}	355	200	3.0	8121400	¥9,900
24 _{cm}	380	220	3.0	8121500	¥11,200
27 _{cm}	410	280	3.2	8121600	¥13,800
30 _{cm}	440	320	3.2	8121700	¥15,200

⑥出刃 厨

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
15 _{cm}	285	320	6.0	8121800	¥14,600
18 _{cm}	335	440	7.0	8121900	¥19,200
21 _{cm}	375	600	7.2	8120200	¥25,000
24 _{cm}	420	680	7.2	8120300	¥37,900

⑦薄刃 厨

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
18 _{cm}	320	260	3.0	8117300	¥12,700
21 _{cm}	355	340	3.5	8117400	¥16,900

⑧身卸出刃 厨

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
24 _{cm}	410	400	5.0	8117100	¥17,000
27 _{cm}	435	560	6.0	8117200	¥20,700

⑨寿司切 厨

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
24 _{cm}	395	540	1.1	8117500	¥21,800

⑩柳刃 厨

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
24 _{cm}	380	150	4.0	5820100	¥9,000
27 _{cm}	417	190	4.3	5820200	¥10,800
30 _{cm}	447	220	4.6	5820300	¥14,400
33 _{cm}	500	290	5.2	5820400	¥19,600

⑪蛸引 厨

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
24 _{cm}	387	120	3.0	5820500	¥9,000
27 _{cm}	420	140	3.4	5820600	¥10,800
30 _{cm}	455	160	3.4	5820700	¥14,400

⑫出刃 厨

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
12 _{cm}	246	170	6.3	5820800	¥7,300
15 _{cm}	290	260	8.0	5820900	¥9,000
18 _{cm}	330	350	8.5	5821000	¥11,500
19.5 _{cm}	357	420	8.5	5821100	¥14,800
21 _{cm}	375	510	9.5	5821200	¥20,200
24 _{cm}	420	620	10.0	5821300	¥36,000

⑬柳刃 厨

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
24 _{cm}	380	125	3.5	7169200	¥33,500
27 _{cm}	415	185	3.5	7169300	¥39,000
30 _{cm}	450	210	4.0	7169400	¥44,400
33 _{cm}	490	235	4.0	7169500	¥55,400
36 _{cm}	525	250	4.0	7169600	¥63,800

⑭薄刃 厨

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
18 _{cm}	320	150	4.0	7170500	¥33,500
19.5 _{cm}	335	185	4.0	7170600	¥39,000
21 _{cm}	355	210	4.0	7170700	¥44,400
22.5 _{cm}	375	250	4.0	7170800	¥55,400
24 _{cm}	400	275	4.0	7170900	¥63,800

⑮鎌形薄刃 厨

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
18 _{cm}	320	165	4.0	7170000	¥33,500
19.5 _{cm}	335	185	4.0	7170100	¥39,000
21 _{cm}	355	225	4.0	7170200	¥44,400
22.5 _{cm}	375	270	4.0	7170300	¥55,400
24 _{cm}	400	300	4.0	7170400	¥63,800

⑯ふぐ引 厨

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
24 _{cm}	380	90	2.5	7169700	¥39,000
27 _{cm}	415	110	3.0	7169800	¥44,400
30 _{cm}	450	130	3.0	7169900	¥55,400