

Catalogue No.

20459-166

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

洋庖丁

166

響十 (kyoto) 強化木シリーズ

材質:ダマスカス鋼鍛造



63層ダマスカス鋼

ステンレススチール
Mo-Vスチール
ステンレススチール
ハンドル:積層強化木



①牛刀 画

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
KP-1106 18 _{cm}	300	170	2.6	7917400	¥20,600
KP-1105 21 _{cm}	335	215	2.6	7917500	¥23,800
KP-1104 24 _{cm}	370	250	2.9	7917600	¥31,500
KP-1103 27 _{cm}	393	285	2.9	7917700	¥37,500

②ペティナイフ 画

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
KP-1108 12 _{cm}	237	80	2.3	7917800	¥15,400
KP-1107 15 _{cm}	268	90	2.3	7917900	¥17,600

③筋引 画

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
KP-1113 24 _{cm}	360	180	2.9	7918200	¥28,900
KP-1112 27 _{cm}	400	220	2.9	7918300	¥35,900

④万能出刃 画

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
KP-1117 17 _{cm}	295	220	2.9	7918800	¥23,800

⑤万能 画

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
KP-1115 16 _{cm}	282	170	2.6	7918400	¥19,300
KP-1114 17.5 _{cm}	298	185	2.6	7918500	¥20,600

⑥菜切 画

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
KP-1116 16 _{cm}	285	195	2.6	7918600	¥19,300
KP-1165 18 _{cm}	303	200	2.6	7918700	¥20,600

⑦ベアリングナイフ 画

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
KP-1109 9 _{cm}	215	75	2.3	7918000	¥13,500

⑧ピーリングナイフ 画

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
KP-1110 7 _{cm}	185	60	2.6	7918100	¥12,900

⑨ブレードナイフ 画

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
KP-1118 23 _{cm}	353	180	2.6	7918900	¥27,600

⑩ポーニングナイフ 画

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
KP-1119 16 _{cm}	290	135	2.6	7919000	¥19,300

曜 (YO-U) ダマスカス鋼シリーズ 69層鋼

材質:69層ダマスカス鋼 ハンドル:カンバスマイカルタ



⑪シェフナイフ 画

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
31235 21 _{cm}	340	181	2.0	5297550	¥13,000

⑫三徳庖丁 画

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
31236 16.5 _{cm}	294	164	2.0	5297560	¥12,000

⑬ディンプル三徳庖丁 画

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
31237 18 _{cm}	310	171	2.0	5297570	¥13,000

⑭小三徳庖丁 画

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
31238 14.5 _{cm}	255	111	2.0	5297580	¥10,000

⑮ペティナイフ 画

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
31239 12 _{cm}	229	96	2.0	5297590	¥9,000



高い耐久性

天然素材に樹脂を含浸させたカンバスマイカルタ製ハンドルは、収縮しにくく、耐水、耐薬品、耐衝撃性に優れています。また、ボルスター、炭金、リベットには腐食に強いステンレスを使用しています。



鋭い切れ味

芯材には、高い硬度と靱性、耐腐食性を併せ持った、コバルト合金VG10号を使用。熱処理、研削、刃付けは鋼材を知り尽くした職人が、鋼材本来の特性と長所を引き出し、優れた切れ味のブレードに仕上げました。

37層鋼

材質:37層ダマスカス鋼 ハンドル:カンバスマイカルタ



⑯シェフナイフ 画

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
31230 21 _{cm}	340	178	1.8	5297500	¥11,000

⑰三徳庖丁 画

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
31231 16.5 _{cm}	294	161	1.8	5297510	¥10,000

⑱ディンプル三徳庖丁 画

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
31232 18 _{cm}	310	168	1.8	5297520	¥11,000

⑲小三徳庖丁 画

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
31233 14.5 _{cm}	255	110	1.8	5297530	¥9,000

⑳ペティナイフ 画

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
31234 12 _{cm}	229	93	1.8	5297540	¥8,000

画…両刃 画…片刃 庖丁は全て右仕様です。

●このカタログに掲載されている価格は、平成30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。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械
(下記参照)

12 ボール・洗い桶

13 水切り・ザル

14 水マス・計量スプーン

15 ロット・スコップ

08 庖丁