

Catalogue No.

20459-189

189

和庖丁

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)本露研鏡面仕上

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) 本露研

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	¥32,500
27 _{cm}	420	180	3.8	4226400	¥39,000
30 _{cm}	455	220	4.0	4226500	¥53,000
33 _{cm}	490	260	4.0	4226600	¥66,000
36 _{cm}	525	290	4.2	4226700	¥82,000

⑬蛸引

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
24 _{cm}	385	120	2.8	4226800	¥32,500
27 _{cm}	425	150	3.0	4226900	¥39,000
30 _{cm}	455	160	3.1	4227000	¥53,000
33 _{cm}	490	195	3.1	4227100	¥66,000
36 _{cm}	530	230	3.1	4227200	¥82,000

⑭出刃

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
15 _{cm}	295	270	6.8	4227300	¥37,000
16.5 _{cm}	310	290	6.8	4227400	¥42,000
18 _{cm}	340	310	6.8	4227500	¥48,000
19.5 _{cm}	360	380	6.8	4227600	¥55,000
21 _{cm}	375	440	7.5	4227700	¥62,000
22.5 _{cm}	395	460	7.5	4227800	¥71,000
24 _{cm}	420	480	7.5	4227900	¥83,000

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	¥26,600
18 _{cm}	320	160	4.4	4228100	¥32,500
19.5 _{cm}	340	220	4.4	4228200	¥39,000
21 _{cm}	360	280	4.4	4228300	¥53,000
24 _{cm}	380	360	4.4	4228400	¥82,000

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	¥32,500
19.5 _{cm}	340	220	4.0	4228600	¥39,000
21 _{cm}	360	260	4.0	4228700	¥53,000
24 _{cm}	395	360	4.4	4228800	¥82,000

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	¥39,000
27 _{cm}	420	120	2.7	4229000	¥53,000
30 _{cm}	455	150	2.8	4229100	¥66,000

カーボン入り
13クローム鋼
を使用
(日立銀紙3号)

13クローム
鋼を使用

庖丁は全て片刃、右仕様です。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30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。

01 I・H・ガス兼用鋼

02 ガス専用鋼

03 フライパン

04 鍋全般

05 ブランドキッチン
コレクション

06 オープンウェア

07 ホテルパン・
ガストロノームパン

08 庖丁