

Catalogue No.

20459-195

195

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 別撰 ステンレス製

大同特殊鋼

日本刀鍛錬の技術をステンレスに生かした和庖丁
ステンレス製ですから衛生的でサビにくい。

01 I・H・ガス兼用鍋

02 ガス専用鍋

03 フライパン

04 鍋全般

05 ブランドキッチン

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



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

堺孝行 Inox PC柄



柄の特徴

耐熱温度170℃。食器洗浄機・高温乾燥機での使用が可能です。

表面は滑りにくくように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ついありません。



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

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)



⑩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

⑪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

⑫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

⑬ぶぐ引 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

厨…両刃 厨…片刃 庖丁は全て右仕様です。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。