

Catalogue No.

20480-191

191

洋庖丁

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

正 広 作 洋庖丁 (モリブデン鋼・ツバ付)

正 広 作 洋庖丁 MV-P (モリブデン鋼・PC柄)

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

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牛刀 両					加
刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	300	170	2.2	0587000	¥13,000
21cm	328	179	2.2	0587100	¥14,000
24cm	377	245	2.4	0587200	¥17,000
27cm	407	299	2.4	0587300	¥21,500
30cm	437	330	2.4	0587400	¥27,500
33cm	468	360	3.0	0587500	¥33,500

②ベティナイフ 両					加
刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	227	78	1.5	0587600	¥8,000
15cm	264	95	1.5	0587700	¥9,700

③骨スキ角型 両					加
刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	264	165	2.0	0587800	¥14,000

④骨スキ丸型 両					加
刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	255	175	2.5	0587900	¥14,000

⑤筋引 両					加
刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	360	178	2.0	0588000	¥17,000
27cm	405	241	2.0	0588100	¥21,500

⑥三徳型牛刀 両					加
刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
17.5cm	298	173	2.0	0588200	¥13,000

※左利き用は、P6045 左利き用 に掲載してあります。



⑦牛刀 両					加
刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	305	106	2.0	8750400	¥7,000
21cm	334	124	2.0	8750500	¥8,000
24cm	372	160	2.5	8750600	¥10,500
27cm	400	186	2.5	8750700	¥14,000
30cm	430	217	2.5	8750800	¥17,500

⑧ベティークナイフ 両					加
刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	234	56	1.8	8750900	¥5,400
15cm	263	63	1.8	8751000	¥6,200

⑨骨スキ角型 片					加
刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	270	130	2.5	8751300	¥7,800

⑩骨スキ丸型 片					加
刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	260	113	2.5	8751400	¥7,800

⑪筋引 両					加
刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	370	152	2.5	8751100	¥10,500
27cm	400	163	2.5	8751200	¥14,000

⑫三徳型 両					加
刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.5cm	285	109	2.0	8751500	¥7,000

正 広 作 洋庖丁 (日本鋼・ツバ付)

スツンリとした手応えと抜群の切れ味を身上とする純日本鋼
研ぎ直した刃先に伝統の風格が漂います。



⑬牛刀 両						⑮骨スキ 角型 両						⑰洋出刃 両						⑲小間切 両					
刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格	刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格	刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格	刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	305	150	2.0	0588300	¥11,000	15cm	265	150	2.6	0589300	¥11,500	21cm	333	308	5.0	0589800	¥25,000	24cm	370	310	2.8	0590300	¥22,000
21cm	330	163	2.0	0588400	¥12,000							24cm	370	425	5.0	0589900	¥29,000	27cm	408	386	2.8	0590400	¥25,000
24cm	373	230	2.3	0588500	¥15,000	⑯骨スキ 丸型 両						27cm	397	481	5.0	0590000	¥33,000	30cm	439	397	2.8	0590500	¥29,000
27cm	408	260	2.3	0588600	¥18,500	刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格	⑰ガラスキ 両						刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
30cm	438	290	2.3	0588700	¥23,000	15cm	252	183	2.6	0589400	¥11,500							27cm	408	419	3.0	0605600	¥29,000
33cm	466	330	2.6	0588800	¥27,500	⑰筋引 両						18cm	304	310	5.0	0590100	¥22,000	30cm	438	518	3.0	0605700	¥33,000
36cm	500	355	2.6	0588900	¥38,500	刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格	⑲三徳型 牛刀 両						刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
						24cm	360	160	2.3	0589500	¥15,000							27cm	408	419	3.0	0605600	¥29,000
⑭ベティーナイフ 両						27cm	407	222	2.3	0589600	¥18,500	刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格	30cm	438	518	3.0	0605700	¥33,000
						30cm	435	239	2.3	0589700	¥23,000	17.5cm	296	160	2.0	0590200	¥11,000						
12cm	225	73	2.0	0589000	¥7,200																		
13.5cm	240	79	2.0	0589100	¥7,600																		
15cm	265	90	2.0	0589200	¥8,000																		

両…両刃 両…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、2019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。