

Catalogue No.

20480-214

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

和庖丁

214

正 本霞(玉白鋼)

ここにプロの誇りがある
料理道を極めるプロに贈る。

ソフトな使い心地、そして酷使に耐えられる耐久性は、他の追随を許さない逸品揃いと評価を受けております。



①柳刃

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	345	110	3.6	4577200	¥34,200
24cm	385	139	3.6	4577300	¥37,200
27cm	425	174	3.8	4577400	¥41,600
30cm	455	200	4.1	4577500	¥47,000
33cm	490	254	4.2	4577600	¥58,400
36cm	530	292	4.9	4577700	¥70,400

②タコ引(刺身)

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	380	95	2.5	4577800	¥37,200
27cm	425	120	3.0	4577900	¥41,600
30cm	460	145	3.2	4578000	¥47,000
33cm	490	182	3.3	4578100	¥58,400
36cm	525	208	3.5	4578200	¥70,400

③相出刃

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	290	135	4.4	4578300	¥30,800
16.5cm	305	163	5.0	4578400	¥35,400
18cm	325	209	5.5	4578500	¥39,400
19.5cm	345	240	5.8	4578600	¥44,800
21cm	365	277	5.9	4578700	¥54,000
22.5cm	385	327	6.3	4578800	¥69,600
24cm	400	394	7.0	4578900	¥80,200
27cm	445	480	7.8	4579000	¥113,000

④本出刃

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
10.5cm	232	90	3.3	7932200	¥22,000
12cm	250	150	6.5	7932300	¥25,400
13.5cm	275	165	6.4	7932400	¥28,000
15cm	295	232	6.4	4579100	¥30,800
16.5cm	310	280	6.4	4579200	¥35,400
18cm	335	312	7.3	4579300	¥39,400
19.5cm	355	349	7.3	4579400	¥44,800
21cm	380	414	8.0	4579500	¥54,000
22.5cm	405	505	8.4	4579600	¥69,600
24cm	425	560	8.4	4579700	¥80,200

⑤東形薄刃

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	325	165	3.5	4579800	¥37,200
19.5cm	340	212	3.7	4579900	¥41,600
21cm	365	233	4.0	4580000	¥47,000
22.5cm	380	281	4.5	4580100	¥58,400
24cm	400	323	4.7	4580200	¥70,400

⑥鎌形薄刃

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	330	167	3.4	4580300	¥37,200
19.5cm	340	202	3.7	4580400	¥41,600
21cm	365	234	4.1	4580500	¥47,000
22.5cm	383	290	4.3	4580600	¥58,400
24cm	400	330	4.9	4580700	¥70,400

⑦フグリ

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	389	90	3.0	4580800	¥39,200
27cm	423	110	3.0	4580900	¥43,600
30cm	462	130	3.1	4581000	¥49,000
33cm	490	150	3.2	4581100	¥60,400
36cm	521	180	3.3	4581200	¥72,400

⑧鰻サキ

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	275	200	6.0	4581300	¥44,600
19.5cm	290	212	6.0	4581400	¥50,600
21cm	320	270	6.2	4581500	¥61,000
22.5cm	334	330	7.2	4581600	¥76,800
24cm	353	360	7.3	4581700	¥90,400
25.5cm	373	410	7.5	7932500	¥107,200

⑨ムキモノ庖丁

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	320	123	3.2	5788700	¥40,000
21cm	356	180	3.5	5788800	¥52,000

敏幸 改良霞 特製シリーズ

安来黄鋼3号 P口朴丸柄



⑩柳刃

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	315	103	4.0	7681100	¥6,700
21cm	343	139	4.0	7681200	¥7,200
24cm	382	157	4.5	7681300	¥7,700
27cm	415	204	4.5	7681400	¥9,600
30cm	448	221	4.5	7681500	¥12,500
33cm	492	304	5.0	7681600	¥16,400

⑪タコ引

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	378	132	3.5	7681700	¥7,700
27cm	421	146	3.5	7681800	¥9,600
30cm	455	175	3.5	7681900	¥12,500
33cm	492	208	3.5	7682000	¥16,400

⑫出刃

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
アジ切10.5cm	235	94	4.0	7682700	¥4,400
10.5cm	231	138	6.0	7682800	¥5,800
12cm	251	155	6.0	7682900	¥6,400
13.5cm	274	164	6.5	7683000	¥6,900
15cm	292	230	7.0	7683100	¥7,900
16.5cm	317	285	7.0	7683200	¥9,000
18cm	335	366	7.0	7683300	¥10,400
19.5cm	355	414	8.0	7683400	¥12,200
21cm	373	472	8.5	7683500	¥16,000
24cm	410	584	8.5	7683600	¥27,000
27cm	465	842	10.0	7683700	¥36,000
30cm	498	1,008	10.0	7683800	¥44,200

⑬東型薄刃

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	321	198	4.0	7682100	¥7,900
19.5cm	338	235	4.5	7682200	¥9,500
21cm	368	259	4.5	7682300	¥12,600

⑭鎌形薄刃

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	320	188	4.0	7682400	¥7,900
19.5cm	337	224	4.5	7682500	¥9,500
21cm	357	258	4.5	7682600	¥12,600

⑮黒打身卸出刃

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	370	260	5.5	7680700	¥13,000
24cm	405	365	6.0	7680800	¥16,700
27cm	462	530	7.0	7680900	¥21,400

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、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。

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・スリッパ

08 庖丁