

Catalogue No.

20480-216

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

216

兼松作 特撰 (安来 白二鋼) 改良霞研

一丁ごとに確かな品質。切れ味、使い易さがプロを満足させるスタンダードライン



①柳刃 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	380	150	4.0	5820100	¥9,000
27cm	417	190	4.3	5820200	¥10,800
30cm	447	220	4.6	5820300	¥14,400
33cm	500	290	5.2	5820400	¥19,600

②蛸引 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	387	120	3.0	5820500	¥9,000
27cm	420	140	3.4	5820600	¥10,800
30cm	455	160	3.4	5820700	¥14,400

③出刃 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	246	170	6.3	5820800	¥7,300
15cm	290	260	8.0	5820900	¥9,000
18cm	330	350	8.5	5821000	¥11,500
19.5cm	357	420	8.5	5821100	¥14,800
21cm	375	510	9.5	5821200	¥20,200
24cm	420	620	10.0	5821300	¥36,000

④薄刃 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.5cm	300	140	3.6	5821400	¥8,200
18cm	325	180	4.0	5821500	¥9,000
19.5cm	340	250	4.7	5821600	¥13,200
21cm	360	270	4.9	5821700	¥15,500
24cm	395	320	5.0	5821800	¥28,000

⑤鎌型薄刃 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.5cm	300	150	4.0	5821900	¥8,200
18cm	325	190	4.4	5822000	¥9,000
19.5cm	347	220	4.4	5822100	¥13,200
21cm	355	230	5.0	5822200	¥15,500
24cm	400	350	5.5	5822300	¥28,000

⑥ふぐ引 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	380	100	3.0	5822400	¥10,800
27cm	420	130	3.5	5822500	¥14,200
30cm	450	150	3.5	5822600	¥19,000

左仕様をご希望の際は別途お問い合わせください。

文明銀丁 (和庖丁)

刃物に最も優れた効果をあらわすモリブデンを含む刃物専用特殊鋼を使用し、耐触性及び切れ味の持続性にきわめて優れています。



⑦柳刃 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm 薄口	365	117	2.2	5855500	¥7,500
21cm 厚口	363	154	3.9	5855600	¥9,000
27cm 薄口	420	146	2.6	5855700	¥8,500
27cm 厚口	420	191	3.5	5855800	¥10,000
30cm	452	202	3.5	5855900	¥11,000
33cm	492	265	3.8	5856000	¥12,500

※21cmと27cmには薄口・厚口が有り薄口は一般的な柳刃の厚身で、厚口は身卸に近い厚身です。

⑧蛸引 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	365	95	2.5	5856100	¥7,500
27cm	420	110	2.5	5856200	¥9,500
30cm	463	141	2.5	5856300	¥11,000
33cm	490	135	2.5	5856400	¥11,500

⑨出刃 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
10.5cm	230	93	3.5	5856500	¥6,000
13.5cm	265	121	3.3	5856600	¥6,500
16.5cm	308	179	3.5	5856700	¥7,500
19.5cm	356	300	4.4	5856800	¥10,500
22.5cm	395	375	4.4	5856900	¥12,500

⑩身卸 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	392	258	4.5	5857000	¥11,000

⑪薄刃 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	308	123	2.0	5857100	¥9,000
22.5cm	362	294	4.5	5857200	¥12,500

⑫菜切 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	310	122	2.0	5857300	¥5,500

⑬間切り 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
13.5cm	260	80	2.0	5857400	¥3,500

左仕様をご希望の際は別途お問い合わせください。



堺孝行 (モリブデン鋼)

⑭アジ切 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	245	99	3.2	7945400	¥7,800

⑮バラ切 (貝裂) 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	240	140	3.0	7945300	¥7,300



⑯一角別作 小出刃

(ウロコ取り付) 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
10cm	207	70	2.3	4234500	¥2,600
12cm	226	88	2.3	8193500	¥2,800

材質: 刃部/バナジウムステンレス鋼

●主じ小魚の解体に便利です。

※ミネの一部に、ウロコ取り用のギザギザがついています。



⑰正広作 間切り

片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
13.5cm	250	85	3.0	7921800	¥3,500
15cm	265	90	3.0	7921810	¥3,800

材質: 刃部/V銀3号B (鋼) クローム入

●収納・持ち運びに便利なサヤ付きで水産関係に最適

国…両刃 片…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、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・スフィン

15 ロート・スコップ

08 庖丁