

Catalogue No.

20480-217

217 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。



①柳刃 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
20cm	325	123	2.1	5819000	¥10,000
24cm	365	134	2.1	5819100	¥11,000
27cm	415	170	2.1	5819200	¥13,400

②鋸引 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
20cm	330	110	2.1	5819300	¥10,000
24cm	370	125	2.1	5819400	¥11,000

③出刃 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	245	132	2.5	5819500	¥9,000
13.5cm	255	192	3.4	5819600	¥10,000
15cm	275	213	3.7	5819700	¥11,000
16.5cm	290	221	3.7	5819800	¥12,200
18cm	305	231	3.8	5819900	¥13,400

④薄刃 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.5cm	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。
表面は滑りにくい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まったくありません。



⑤柳刃 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	355	200	3.0	8121400	¥11,200
24cm	380	220	3.0	8121500	¥12,700
27cm	410	280	3.2	8121600	¥15,600
30cm	440	320	3.2	8121700	¥17,200

⑥出刃 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	285	320	6.0	8121800	¥16,500
18cm	335	440	7.0	8121900	¥21,700
21cm	375	600	7.2	8120200	¥25,000
24cm	420	680	7.2	8120300	¥37,900

⑦薄刃 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	320	260	3.0	8117300	¥14,400
21cm	355	340	3.5	8117400	¥19,100

⑧身卸出刃 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	410	400	5.0	8117100	¥19,300
27cm	435	560	6.0	8117200	¥23,400

⑨寿司切 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	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を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 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	380	125	3.5	7169200	¥33,500
27cm	415	185	3.5	7169300	¥39,000
30cm	450	210	4.0	7169400	¥44,400
33cm	490	235	4.0	7169500	¥55,400
36cm	525	250	4.0	7169600	¥63,800

⑪薄刃 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	320	150	4.0	7170500	¥33,500
19.5cm	335	185	4.0	7170600	¥39,000
21cm	355	210	4.0	7170700	¥44,400
22.5cm	375	250	4.0	7170800	¥55,400
24cm	400	275	4.0	7170900	¥63,800

⑫鎌形薄刃 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	320	165	4.0	7170000	¥33,500
19.5cm	335	185	4.0	7170100	¥39,000
21cm	355	225	4.0	7170200	¥44,400
22.5cm	375	270	4.0	7170300	¥55,400
24cm	400	300	4.0	7170400	¥63,800

⑬ふぐ引 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	380	90	2.5	7169700	¥39,000
27cm	415	110	3.0	7169800	¥44,400
30cm	450	130	3.0	7169900	¥55,400

⑭切付庖丁 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	400	200	4.0	1510030	¥44,400
27cm	435	240	4.5	1510040	¥55,400

⑮先丸鋸引 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
27cm	415	120	3.5	1510050	¥44,400
30cm	450	150	4.0	1510060	¥55,400

⑯むきもの庖丁 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	320	150	3.5	1510070	¥39,000

⑰切付柳刃 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
27cm	415	150	3.5	1510080	¥44,400
30cm	450	180	4.0	1510090	¥55,400

図…両刃 図…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。