

Catalogue No.

20511-190

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

洋庖丁

190

響十 (kyoto) 材質:ダマスカス鋼鍛造 強化木シリーズ



①牛刀 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
KP-1106 18cm	300	170	2.6	7917400	¥20,600
KP-1105 21cm	335	215	2.6	7917500	¥23,800
KP-1104 24cm	370	250	2.9	7917600	¥31,500
KP-1103 27cm	393	285	2.9	7917700	¥37,500

②ペティーナイフ 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
KP-1108 12cm	237	80	2.3	7917800	¥15,400
KP-1107 15cm	268	90	2.3	7917900	¥17,600

③筋引 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
KP-1113 24cm	360	180	2.9	7918200	¥28,900
KP-1112 27cm	400	220	2.9	7918300	¥35,900

④万能出刃 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
KP-1117 17cm	295	220	2.9	7918800	¥23,800

⑤万能 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
KP-1115 16cm	282	170	2.6	7918400	¥19,300
KP-1114 17.5cm	298	185	2.6	7918500	¥20,600

⑥菜切 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
KP-1116 16cm	285	195	2.6	7918600	¥19,300
KP-1165 18cm	303	200	2.6	7918700	¥20,600

⑦ベアリングナイフ 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
KP-1109 9cm	215	75	2.3	7918000	¥13,500

⑧ベアリングナイフ 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
KP-1110 7cm	185	60	2.6	7918100	¥12,900

⑨ブレードナイフ 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
KP-1118 23cm	353	180	2.6	7918900	¥27,600

⑩ボーニングナイフ 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
KP-1119 16cm	290	135	2.6	7919000	¥19,300

曜 (YO-U) ダマスカス鋼シリーズ

69層鋼 材質:69層ダマスカス鋼 ハンドル:カンバスマイカルタ



37層鋼 材質:37層ダマスカス鋼 ハンドル:カンバスマイカルタ



⑪シェフナイフ 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
31235 21cm	340	181	2.0	5297550	¥13,000

⑫三徳庖丁 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
31236 16.5cm	294	164	2.0	5297560	¥12,000

⑬ディンプル三徳庖丁 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
31237 18cm	310	171	2.0	5297570	¥13,000

⑭シェフナイフ 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
31230 21cm	340	178	1.8	5297500	¥11,000

⑮三徳庖丁 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
31231 16.5cm	294	161	1.8	5297510	¥10,000

⑯ディンプル三徳庖丁 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
31232 18cm	310	168	1.8	5297520	¥11,000

⑭小三徳庖丁 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
31238 14.5cm	255	111	2.0	5297580	¥10,000

⑮ペティーナイフ 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
31239 12cm	229	96	2.0	5297590	¥9,000

⑰小三徳庖丁 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
31233 14.5cm	255	110	1.8	5297530	¥9,000

⑱ペティーナイフ 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
31234 12cm	229	93	1.8	5297540	¥8,000

燕シリーズ

材質:刃/モリブデン・バナジウム鋼

柄/ノバロンAGZ330(銀系無機抗菌剤) 入りエラストマー樹脂
ハンドルは一体成型でエラストマー樹脂に抗菌剤が入っているため、衛生面に優れています。
刃は水紙で本格的な刃付けを施し、鋭い切れ味が長く続きます。



国...両刃 四...片刃 庖丁は全て右仕様です。

⑳牛刀 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
W-1103 27cm	418	200	2.2	1232600	¥10,000
W-1104 24cm	387	175	2.2	1232610	¥7,700
W-1105 21cm	345	130	2.0	1232620	¥5,900
W-1106 18cm	315	115	2.0	1232630	¥5,300

㉑ベティ 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
W-1117 18cm	307	75	2.0	1232640	¥5,000
W-1107 15cm	275	65	2.0	1232650	¥4,700
W-1108 12cm	246	60	2.0	1232660	¥4,200

㉒筋引 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
W-1112 27cm	417	160	2.2	1232670	¥10,000
W-1113 24cm	370	120	2.2	1232680	¥7,700
W-1124 21cm	348	105	2.0	1232690	¥5,900

㉓三徳 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
W-1114 17cm	305	125	2.0	1232700	¥5,700

㉔菜切 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
W-1116 16cm	305	155	2.0	1232710	¥5,800

㉕柳刃 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
W-1135 30cm	455	190	3.0	1232720	¥19,300
W-1121 27cm	425	180	3.0	1232730	¥15,400
W-1122 24cm	385	155	3.0	1232740	¥12,900
W-1123 21cm	355	140	3.0	1232750	¥11,600

㉖筋引 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
W-1136 30cm	455	155	3.0	1232760	¥19,300

㉗出刃 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
W-1128 24cm	395	435	5.0	1232770	¥25,000
W-1129 21cm	365	375	5.0	1232780	¥23,000
W-1130 18cm	335	315	5.0	1232790	¥19,000
W-1131 17cm	310	220	4.0	1235600	¥15,000
W-1132 15.5cm	290	185	3.5	1235610	¥12,000

●このカタログに掲載されている価格は、2020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
(下ごしらえ)

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・スコップ

08 庖丁