

Catalogue No.

20511-218

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

218

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
24 _{cm}	380	150	4.0	5820100	¥9,800
27 _{cm}	417	190	4.3	5820200	¥12,000
30 _{cm}	447	220	4.6	5820300	¥16,000
33 _{cm}	500	290	5.2	5820400	¥21,800

②蛸引 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
24 _{cm}	387	120	3.0	5820500	¥9,800
27 _{cm}	420	140	3.4	5820600	¥12,000
30 _{cm}	455	160	3.4	5820700	¥16,000

③出刃 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
12 _{cm}	246	170	6.3	5820800	¥8,200
15 _{cm}	290	260	8.0	5820900	¥10,000
18 _{cm}	330	350	8.5	5821000	¥12,700
19.5 _{cm}	357	420	8.5	5821100	¥16,500
21 _{cm}	375	510	9.5	5821200	¥22,500
24 _{cm}	420	620	10.0	5821300	¥40,000

④薄刃 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.5 _{cm}	300	140	3.6	5821400	¥9,000
18 _{cm}	325	180	4.0	5821500	¥10,000
19.5 _{cm}	340	250	4.7	5821600	¥14,600
21 _{cm}	360	270	4.9	5821700	¥17,200
24 _{cm}	395	320	5.0	5821800	¥31,000

⑤鎌型薄刃 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.5 _{cm}	300	150	4.0	5821900	¥9,000
18 _{cm}	325	190	4.4	5822000	¥10,000
19.5 _{cm}	347	220	4.4	5822100	¥14,600
21 _{cm}	355	230	5.0	5822200	¥17,200
24 _{cm}	400	350	5.5	5822300	¥31,000

⑥ふぐ引 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
24 _{cm}	380	100	3.0	5822400	¥12,000
27 _{cm}	420	130	3.5	5822500	¥15,700
30 _{cm}	450	150	3.5	5822600	¥21,000

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
21 _{cm} 薄口	365	117	2.2	5855500	¥7,500
21 _{cm} 厚口	363	154	3.9	5855600	¥9,000
27 _{cm} 薄口	420	146	2.6	5855700	¥8,500
27 _{cm} 厚口	420	191	3.5	5855800	¥10,000
30 _{cm}	452	202	3.5	5855900	¥11,000
33 _{cm}	492	265	3.8	5856000	¥12,500

※21_{cm}と27_{cm}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
21 _{cm}	365	95	2.5	5856100	¥7,500
27 _{cm}	420	110	2.5	5856200	¥9,500
30 _{cm}	463	141	2.5	5856300	¥11,000
33 _{cm}	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
10.5 _{cm}	230	93	3.5	5856500	¥6,000
13.5 _{cm}	265	121	3.3	5856600	¥6,500
16.5 _{cm}	308	179	3.5	5856700	¥7,500
19.5 _{cm}	356	300	4.4	5856800	¥10,500
22.5 _{cm}	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
24 _{cm}	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
18 _{cm}	308	123	2.0	5857100	¥9,000
22.5 _{cm}	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
18 _{cm}	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
13.5 _{cm}	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
12 _{cm}	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
12 _{cm}	240	140	3.0	7945300	¥7,800



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
10 _{cm}	207	70	2.3	4234500	¥2,600
12 _{cm}	226	88	2.3	8193500	¥2,800

材質: 刃部 / パナジウムステンレス鋼

●主七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

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
13.5 _{cm}	250	85	3.0	7921800	¥3,500
15 _{cm}	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

図…両刃 図…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、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
(下記しらす)

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