

Catalogue No.

20540-312

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

312

## 刀秀作 モリブデンバナジウム鋼

材質：刃部／モリブデンバナジウム鋼 ハンドル部／朴木 桂／ポリエチレン樹脂

●切れ味と耐久性に優れ、サビに強いモリブデンバナジウム鋼を採用



### ①柳刃 片

| 刃渡                      | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|-------------------------|-------------|-----|-----|-----|---------|--------|
| FC-363 24 <sub>cm</sub> | 1-0312-0101 | 385 | 135 | 3.0 | 1239530 | ¥6,000 |
| FC-364 27 <sub>cm</sub> | 1-0312-0102 | 410 | 150 | 3.0 | 1239540 | ¥9,000 |

### ②出刃 片

| 刃渡                        | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|---------------------------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| FC-360 15 <sub>cm</sub>   | 1-0312-0201 | 290 | 140 | 3.5 | 1239500 | ¥5,000  |
| FC-361 16.5 <sub>cm</sub> | 1-0312-0202 | 310 | 200 | 4.2 | 1239510 | ¥6,000  |
| FC-362 18 <sub>cm</sub>   | 1-0312-0203 | 325 | 260 | 5.0 | 1239520 | ¥10,000 |

### ③角型薄刃 片

| 刃渡                        | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|---------------------------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| FC-365 18 <sub>cm</sub>   | 1-0312-0301 | 315 | 215 | 4.2 | 1239550 | ¥7,000  |
| FC-366 19.5 <sub>cm</sub> | 1-0312-0302 | 340 | 240 | 4.2 | 1239560 | ¥10,000 |

図…両刃 図…片刃

## 刀秀作 モリブデンバナジウム鋼（左用）

材質：刃部／モリブデンバナジウム鋼 ハンドル部／朴木 桂／ポリエチレン樹脂

●切れ味と耐久性に優れ、サビに強いモリブデンバナジウム鋼を採用



### ④柳刃 片

| 刃渡                      | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|-------------------------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| FC-373 24 <sub>cm</sub> | 1-0312-0401 | 385 | 135 | 3.0 | 1240100 | ¥7,800  |
| FC-374 27 <sub>cm</sub> | 1-0312-0402 | 410 | 150 | 3.0 | 1240110 | ¥11,700 |

### ⑤出刃 片

| 刃渡                        | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|---------------------------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| FC-370 15 <sub>cm</sub>   | 1-0312-0501 | 290 | 140 | 3.5 | 1239570 | ¥6,500  |
| FC-371 16.5 <sub>cm</sub> | 1-0312-0502 | 310 | 200 | 4.2 | 1239580 | ¥7,800  |
| FC-372 18 <sub>cm</sub>   | 1-0312-0503 | 325 | 260 | 5.0 | 1239590 | ¥13,000 |

### ⑥角型薄刃 片

| 刃渡                        | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|---------------------------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| FC-375 18 <sub>cm</sub>   | 1-0312-0601 | 315 | 215 | 4.2 | 1240120 | ¥9,100  |
| FC-376 19.5 <sub>cm</sub> | 1-0312-0602 | 340 | 240 | 4.2 | 1240130 | ¥13,000 |

## SAKURA-S庖丁 ステンレス

材質：刃体／ハイカーボンステンレス刃物鋼、柄／ステンレススチール

●衛生管理に適したオールステンレス一休型  
●現場を考えたハンドル形状とグリップパターン



### ⑦出刃 片

| 刃渡                 | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|--------------------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 15 <sub>cm</sub>   | 1-0312-0701 | 287 | 300 | 5.0 | 1246640 | ¥12,000 |
| 16.5 <sub>cm</sub> | 1-0312-0702 | 302 | 320 | 5.0 | 1246650 | ¥13,000 |
| 18 <sub>cm</sub>   | 1-0312-0703 | 317 | 340 | 5.0 | 1246660 | ¥14,000 |
| 21 <sub>cm</sub>   | 1-0312-0704 | 349 | 420 | 5.0 | 1246670 | ¥17,000 |
| 24 <sub>cm</sub>   | 1-0312-0705 | 386 | 530 | 5.0 | 1246680 | ¥19,000 |
| 27 <sub>cm</sub>   | 1-0312-0706 | 416 | 630 | 5.0 | 1246690 | ¥21,000 |
| 30 <sub>cm</sub>   | 1-0312-0707 | 446 | 700 | 5.0 | 1246700 | ¥24,000 |

### ⑧刺身 片

| 刃渡               | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------------------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 21 <sub>cm</sub> | 1-0312-0801 | 350 | 140 | 2.5 | 1246600 | ¥11,000 |
| 24 <sub>cm</sub> | 1-0312-0802 | 380 | 170 | 2.5 | 1246610 | ¥12,000 |
| 27 <sub>cm</sub> | 1-0312-0803 | 410 | 190 | 2.5 | 1246620 | ¥13,000 |
| 30 <sub>cm</sub> | 1-0312-0804 | 440 | 200 | 2.5 | 1246630 | ¥14,000 |



### ⑨出刃 左きき用 片

| 刃渡               | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------------------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 21 <sub>cm</sub> | 1-0312-0901 | 349 | 420 | 5.0 | 1246710 | ¥26,000 |

### ⑩刺身 左きき用 片

| 刃渡               | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------------------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 27 <sub>cm</sub> | 1-0312-1001 | 410 | 190 | 2.5 | 1246720 | ¥20,000 |

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械  
(トコシロウ)

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