

Catalogue No.

20573-266

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・オールステンレス

266

このページの全商品は



響十 (kyoto)

材質:ダマスカス鋼鍛造



ダマスカス鋼の由来

ダマスカス鋼は、インド産のウーツ鋼を使用し、シリアのダマスカスで刀剣などに鍛造されたことから、この名がつけました。最大の特徴は、坩堝の中で溶けた鋼が凝固する際に生じた独特の模様で、製法を知る者はごくわずか。十字軍時代にはその神秘的な美しさと貴重さから、名刀として珍重されました。この模様を再現したのが、現在のダマスカス鋼です。

63層ダマスカス鋼

ステンレススチール

Mo-Vスチール

ステンレススチール

ハンドル:18-8 ステンレススチール

鋺目シリーズ



①牛刀 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
KS-1106 18cm	2-0266-0101	310	160	2.6	7630200	¥19,500
KS-1105 21cm	2-0266-0102	340	175	2.6	7630300	¥22,600
KS-1104 24cm	2-0266-0103	378	215	2.9	7630400	¥30,000
KS-1103 27cm	2-0266-0104	410	265	2.9	7630500	¥35,500

②ベティーナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
KS-1108 12cm	2-0266-0201	240	75	2.3	7630600	¥14,100
KS-1107 15cm	2-0266-0202	270	85	2.3	7630700	¥16,700

③筋引 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
KS-1113 24cm	2-0266-0301	363	175	2.9	7631000	¥27,500
KS-1112 27cm	2-0266-0302	405	225	2.9	7631100	¥34,000

④万能出刃 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
KS-1117 17cm	2-0266-0401	305	185	2.9	7631600	¥22,600

⑤万能 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
KS-1115 16cm	2-0266-0501	285	150	2.6	7631200	¥17,800
KS-1114 17.5cm	2-0266-0502	300	165	2.6	7631300	¥19,500

⑥菜切 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
KS-1116 16cm	2-0266-0601	285	180	2.6	7631400	¥17,800
KS-1165 18cm	2-0266-0602	305	190	2.6	7631500	¥19,500

⑦ペアリングナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
KS-1109 9cm	2-0266-0701	220	70	2.3	7630800	¥12,400

⑧ピーリングナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
KS-1110 7cm	2-0266-0801	180	45	2.6	7630900	¥12,200

⑨ブレードナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
KS-1118 23cm	2-0266-0901	300	170	2.6	7631700	¥26,200

⑩ポーニングナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
KS-1119 16cm	2-0266-1001	298	120	2.6	7631800	¥18,200

竹シリーズ



⑪牛刀 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
TKT-1106 18cm	2-0266-1101	310	215	2.6	7643100	¥20,600
TKT-1105 21cm	2-0266-1102	340	230	2.6	7643200	¥23,800
TKT-1104 24cm	2-0266-1103	370	260	2.9	7643300	¥31,500
TKT-1103 27cm	2-0266-1104	400	290	2.9	7643400	¥37,500

⑫ベティーナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
TKT-1108 12cm	2-0266-1201	237	110	2.3	7643500	¥15,400
TKT-1107 15cm	2-0266-1202	265	120	2.3	7643600	¥17,600

⑬筋引 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
TKT-1113 24cm	2-0266-1301	365	225	2.9	7643900	¥28,900
TKT-1112 27cm	2-0266-1302	398	240	2.9	7644000	¥35,900

⑭万能出刃 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
TKT-1117 17cm	2-0266-1401	298	235	2.9	7644500	¥23,800

⑮万能 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
TKT-1115 16cm	2-0266-1501	290	210	2.6	7644100	¥19,300
TKT-1114 17.5cm	2-0266-1502	303	225	2.6	7644200	¥20,600

⑯菜切 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
TKT-1116 16cm	2-0266-1601	290	230	2.6	7644300	¥19,300
TKT-1165 18cm	2-0266-1602	310	245	2.6	7644400	¥20,600

⑰ペアリングナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
TKT-1109 9cm	2-0266-1701	215	105	2.3	7643700	¥13,500

⑱ピーリングナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
TKT-1110 7cm	2-0266-1801	165	80	2.6	7643800	¥12,900

⑲ブレードナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
TKT-1118 23cm	2-0266-1901	358	220	2.6	7644600	¥27,600

⑳ポーニングナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
TKT-1119 16cm	2-0266-2001	297	175	2.6	7644700	¥19,300

両…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、2022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
(トコロシ)

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