

Catalogue No.

20573-290

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

290

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 _{cm}	2-0290-0101	385	135	3.0	1239530	¥6,000
FC-364 27 _{cm}	2-0290-0102	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 _{cm}	2-0290-0201	290	140	3.5	1239500	¥5,000
FC-361 16.5 _{cm}	2-0290-0202	310	200	4.2	1239510	¥6,000
FC-362 18 _{cm}	2-0290-0203	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 _{cm}	2-0290-0301	315	215	4.2	1239550	¥7,000
FC-366 19.5 _{cm}	2-0290-0302	340	240	4.2	1239560	¥10,000

画…両刃 画…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 _{cm}	2-0290-0401	385	135	3.0	1240100	¥7,800
FC-374 27 _{cm}	2-0290-0402	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 _{cm}	2-0290-0501	290	140	3.5	1239570	¥6,500
FC-371 16.5 _{cm}	2-0290-0502	310	200	4.2	1239580	¥7,800
FC-372 18 _{cm}	2-0290-0503	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 _{cm}	2-0290-0601	315	215	4.2	1240120	¥9,100
FC-376 19.5 _{cm}	2-0290-0602	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体型
●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 _{cm}	2-0290-0701	287	300	5.0	1246640	¥12,000
16.5 _{cm}	2-0290-0702	302	320	5.0	1246650	¥13,000
18 _{cm}	2-0290-0703	317	340	5.0	1246660	¥14,000
21 _{cm}	2-0290-0704	349	420	5.0	1246670	¥17,000
24 _{cm}	2-0290-0705	386	530	5.0	1246680	¥19,000
27 _{cm}	2-0290-0706	416	630	5.0	1246690	¥21,000
30 _{cm}	2-0290-0707	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 _{cm}	2-0290-0801	350	140	2.5	1246600	¥11,000
24 _{cm}	2-0290-0802	380	170	2.5	1246610	¥12,000
27 _{cm}	2-0290-0803	410	190	2.5	1246620	¥13,000
30 _{cm}	2-0290-0804	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 _{cm}	2-0290-0901	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 _{cm}	2-0290-1001	410	190	2.5	1246720	¥20,000

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械
(トコロチエ)

12 ボール・洗い桶

13 水切り・ザル

14 水マス・計量スプーン

15 ロート・スコップ

08 庖丁