

Catalogue No.
20579-284

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 284

堺孝行 本霞研 安来の白三鋼を使用し、本霞研を施した、本職用の和庖丁です。



① 正夫 (柳刃) 加

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	2-0284-0101	305	160	3.5	7938400	¥21,500
21cm	2-0284-0102	340	180	3.5	7938500	¥23,300
24cm	2-0284-0103	375	220	3.2	7938600	¥25,100
27cm	2-0284-0104	415	280	4.0	7938700	¥27,800
30cm	2-0284-0105	445	340	4.3	7938800	¥30,700
33cm	2-0284-0106	495	420	5.0	7938900	¥38,700
36cm	2-0284-0107	530	440	5.0	7939000	¥49,000

② 蛸引 加

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	2-0284-0201	345	160	3.0	7939700	¥23,300
24cm	2-0284-0202	385	180	3.0	7939800	¥25,100
27cm	2-0284-0203	420	240	3.0	7939900	¥27,800
30cm	2-0284-0204	450	260	3.0	7940000	¥30,700
33cm	2-0284-0205	490	280	3.0	7940100	¥38,700
36cm	2-0284-0206	525	300	3.0	7940200	¥49,000

③ 出刃 加

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
9cm	2-0284-0301	200	140	5.0	7940300	¥16,200
10.5cm	2-0284-0302	230	180	6.0	7940400	¥16,600
12cm	2-0284-0303	245	220	6.2	7940500	¥17,400
13.5cm	2-0284-0304	270	260	6.0	7940600	¥18,900
15cm	2-0284-0305	290	340	7.0	7940700	¥20,300
16.5cm	2-0284-0306	315	380	7.5	7940800	¥22,500
18cm	2-0284-0307	337	420	7.5	7940900	¥24,300
19.5cm	2-0284-0308	360	540	9.0	7941000	¥28,200
21cm	2-0284-0309	380	580	9.0	7941100	¥35,400
22.5cm	2-0284-0310	400	640	9.0	7941200	¥45,700
24cm	2-0284-0311	420	760	9.0	7941300	¥56,900
27cm	2-0284-0312	450	840	9.0	7941400	¥74,600
30cm	2-0284-0313	480	930	9.0	7941500	¥97,400

④ 本出刃 加

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	2-0284-0401	340	500	8.0	7941600	¥28,900
21cm	2-0284-0402	380	660	9.0	7941700	¥38,500
24cm	2-0284-0403	420	760	9.0	7941800	¥61,500

⑤ 舟形出刃 加

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	2-0284-0501	280	180	3.5	7941900	¥17,900
16.5cm	2-0284-0502	295	210	4.0	7942000	¥19,400
18cm	2-0284-0503	320	260	4.2	7942100	¥22,800
19.5cm	2-0284-0504	337	300	4.8	7942200	¥24,600
21cm	2-0284-0505	355	360	4.8	7942300	¥28,700
24cm	2-0284-0506	395	480	6.0	7942400	¥48,900

⑥ 薄刃 加

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	2-0284-0601	275	160	3.0	7943400	¥21,500
16.5cm	2-0284-0602	295	220	3.8	7943500	¥23,100
18cm	2-0284-0603	320	260	4.0	7943600	¥25,200
19.5cm	2-0284-0604	340	300	4.0	7943700	¥27,800
21cm	2-0284-0605	355	340	4.0	7943800	¥30,500
22.5cm	2-0284-0606	375	440	5.0	7943900	¥38,700
24cm	2-0284-0607	390	500	5.0	7944000	¥48,500
27cm	2-0284-0608	420	560	5.0	7944100	¥67,500



⑦ 鎌形薄刃 加

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	2-0284-0701	275	160	3.0	7942600	¥21,500
16.5cm	2-0284-0702	300	200	3.4	7942700	¥23,100
18cm	2-0284-0703	315	260	4.0	7942800	¥25,200
19.5cm	2-0284-0704	335	300	4.0	7942900	¥27,800
21cm	2-0284-0705	350	340	4.0	7943000	¥30,500
22.5cm	2-0284-0706	370	380	4.0	7943100	¥38,700
24cm	2-0284-0707	400	460	4.8	7943200	¥48,500
27cm	2-0284-0708	450	580	5.0	7943300	¥67,500

⑧ ふぐ引 加

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	2-0284-0801	340	180	3.0	7939100	¥24,600
24cm	2-0284-0802	375	200	3.0	7939200	¥26,400
27cm	2-0284-0803	410	220	3.0	7939300	¥29,100
30cm	2-0284-0804	450	260	3.0	7939400	¥33,700
33cm	2-0284-0805	490	280	3.0	7939500	¥42,900
36cm	2-0284-0806	520	300	3.0	7939600	¥53,100

⑨ 身卸出刃 加

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	2-0284-0901	370	360	4.8	7944200	¥27,700
24cm	2-0284-0902	410	440	6.0	7944300	¥32,300
27cm	2-0284-0903	445	520	6.0	7944400	¥47,000
30cm	2-0284-0904	485	560	6.0	7944500	¥66,200

⑩ むき物庖丁 加

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	2-0284-1001	310	220	3.0	7942500	¥24,300

⑪ 寿司切 加

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	2-0284-1101	360	500	3.6	7944600	¥28,600
24cm	2-0284-1102	390	540	3.8	7944700	¥31,300
27cm	2-0284-1103	420	640	4.8	7944800	¥37,900

庖丁は全て片刃、右仕様です。左仕様をご希望の際は別途お問い合わせください。

●このカタログに掲載されている価格は、2022年9月1日現在のものです。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
(下記ページへ)

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