

Catalogue No.

20579-287

287 和庖丁

ご注文の際は、  
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

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

01 I・H・ガス兼用鍋

02 ガス専用鍋

03 フライパン

04 鍋全般

05 ブランドキッチン

06 オープンウェア

07 ホテル・パン・レストラン用

08 庖丁



① 柳刃 片

| 刃渡   | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 24cm | 2-0287-0101 | 380 | 150 | 4.0 | 5820100 | ¥9,800  |
| 27cm | 2-0287-0102 | 417 | 190 | 4.3 | 5820200 | ¥12,000 |
| 30cm | 2-0287-0103 | 447 | 220 | 4.6 | 5820300 | ¥16,000 |
| 33cm | 2-0287-0104 | 500 | 290 | 5.2 | 5820400 | ¥21,800 |

② 蛸引 片

| 刃渡   | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 24cm | 2-0287-0201 | 387 | 120 | 3.0 | 5820500 | ¥9,800  |
| 27cm | 2-0287-0202 | 420 | 140 | 3.4 | 5820600 | ¥12,000 |
| 30cm | 2-0287-0203 | 455 | 160 | 3.4 | 5820700 | ¥16,000 |

③ 出刃 片

| 刃渡     | ページコード      | 全長  | g   | 背厚   | 商品コード   | 価格      |
|--------|-------------|-----|-----|------|---------|---------|
| 12cm   | 2-0287-0301 | 246 | 170 | 6.3  | 5820800 | ¥8,200  |
| 15cm   | 2-0287-0302 | 290 | 260 | 8.0  | 5820900 | ¥10,000 |
| 18cm   | 2-0287-0303 | 330 | 350 | 8.5  | 5821000 | ¥12,700 |
| 19.5cm | 2-0287-0304 | 357 | 420 | 8.5  | 5821100 | ¥16,500 |
| 21cm   | 2-0287-0305 | 375 | 510 | 9.5  | 5821200 | ¥22,500 |
| 24cm   | 2-0287-0306 | 420 | 620 | 10.0 | 5821300 | ¥40,000 |

④ 薄刃 片

| 刃渡     | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|--------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 16.5cm | 2-0287-0401 | 300 | 140 | 3.6 | 5821400 | ¥9,000  |
| 18cm   | 2-0287-0402 | 325 | 180 | 4.0 | 5821500 | ¥10,000 |
| 19.5cm | 2-0287-0403 | 340 | 250 | 4.7 | 5821600 | ¥14,600 |
| 21cm   | 2-0287-0404 | 360 | 270 | 4.9 | 5821700 | ¥17,200 |
| 24cm   | 2-0287-0405 | 395 | 320 | 5.0 | 5821800 | ¥31,000 |

⑤ 鎌型薄刃 片

| 刃渡     | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|--------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 16.5cm | 2-0287-0501 | 300 | 150 | 4.0 | 5821900 | ¥9,000  |
| 18cm   | 2-0287-0502 | 325 | 190 | 4.4 | 5822000 | ¥10,000 |
| 19.5cm | 2-0287-0503 | 347 | 220 | 4.4 | 5822100 | ¥14,600 |
| 21cm   | 2-0287-0504 | 355 | 230 | 5.0 | 5822200 | ¥17,200 |
| 24cm   | 2-0287-0505 | 400 | 350 | 5.5 | 5822300 | ¥31,000 |

⑥ ふぐ引 片

| 刃渡   | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 24cm | 2-0287-0601 | 380 | 100 | 3.0 | 5822400 | ¥12,000 |
| 27cm | 2-0287-0602 | 420 | 130 | 3.5 | 5822500 | ¥15,700 |
| 30cm | 2-0287-0603 | 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      | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|---------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 21cm 薄口 | 2-0287-0701 | 365 | 117 | 2.2 | 5855500 | ¥7,500  |
| 21cm 厚口 | 2-0287-0702 | 363 | 154 | 3.9 | 5855600 | ¥9,000  |
| 27cm    | 2-0287-0703 | 420 | 146 | 2.6 | 5855700 | ¥8,500  |
| 30cm    | 2-0287-0704 | 452 | 202 | 3.5 | 5855900 | ¥11,000 |

※21cm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   | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|------|-------------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 21cm | 2-0287-0801 | 365 | 95  | 2.5 | 5856100 | ¥7,500 |
| 27cm | 2-0287-0802 | 420 | 110 | 2.5 | 5856200 | ¥9,500 |

⑨ 出刃 片

| 刃渡     | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|--------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 16.5cm | 2-0287-0901 | 308 | 179 | 3.5 | 5856700 | ¥7,500  |
| 19.5cm | 2-0287-0902 | 356 | 300 | 4.4 | 5856800 | ¥10,500 |

⑩ 薄刃 片

| 刃渡   | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|------|-------------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 18cm | 2-0287-1001 | 308 | 123 | 2.0 | 5857100 | ¥9,000 |

⑪ 菜切 両

| 刃渡   | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|------|-------------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 18cm | 2-0287-1101 | 310 | 122 | 2.0 | 5857300 | ¥5,500 |

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)

⑫ アジ切 両

| 刃渡   | ページコード      | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|------|-------------|-----|----|-----|---------|--------|
| 12cm | 2-0287-1201 | 245 | 99 | 3.2 | 7945400 | ¥9,800 |

⑬ バラン切 (貝製) 両

| 刃渡   | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|------|-------------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 12cm | 2-0287-1301 | 240 | 140 | 3.0 | 7945300 | ¥7,300 |



⑭ 一角別作 小出刃 (ウロコ取り付) 両

| 刃渡   | ページコード      | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|------|-------------|-----|----|-----|---------|--------|
| 10cm | 2-0287-1401 | 207 | 70 | 2.3 | 4234500 | ¥3,230 |
| 12cm | 2-0287-1402 | 226 | 88 | 2.3 | 8193500 | ¥3,450 |

材質:刃部/バナジウムステンレス鋼  
●主に小魚の解体に便利です。  
※ミネの一部に、ウロコ取り用のキザギザがついています。



⑮ 正広作 間切り

| 刃渡     | ページコード      | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|--------|-------------|-----|----|-----|---------|--------|
| 13.5cm | 2-0287-1501 | 250 | 85 | 3.0 | 7921800 | ¥4,000 |
| 15cm   | 2-0287-1502 | 265 | 90 | 3.0 | 7921810 | ¥4,400 |

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

両刃 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9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。