

Catalogue No.  
20579-288

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 288

兼松作 別撰 ステンレス製 大同特殊鋼

日本刀鍛錬の技術をステンレスに生かした和庖丁  
ステンレス製ですから衛生的でサビにくい。



①柳刃 厨

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
20cm	2-0288-0101	325	123	2.1	5819000	¥12,000
24cm	2-0288-0102	365	134	2.1	5819100	¥13,300
27cm	2-0288-0103	415	170	2.1	5819200	¥15,800

②蛸引 厨

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
20cm	2-0288-0201	330	110	2.1	5819300	¥12,000
24cm	2-0288-0202	370	125	2.1	5819400	¥13,300

③出刃 厨

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	2-0288-0301	245	132	2.5	5819500	¥10,800
13.5cm	2-0288-0302	255	192	3.4	5819600	¥12,000
15cm	2-0288-0303	275	213	3.7	5819700	¥13,300
16.5cm	2-0288-0304	290	221	3.7	5819800	¥14,600
18cm	2-0288-0305	305	231	3.8	5819900	¥15,800

④薄刃 厨

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.5cm	2-0288-0401	295	172	2.2	5820000	¥13,300

堺孝行 Inox PC柄 洗



柄の特徴 耐熱温度170℃。食器洗浄機・高温乾燥機での使用が可能です。  
表面は滑りにくく、特殊加工してあります。  
耐酸性に優れ防カビ性の効果もあります。  
刃:モリブデン鋼 柄:ナイロン66  
今までの木柄の和庖丁によくあった柄のぐらつきや、水の侵入による腐敗がまったくありません。

⑤柳刃 厨

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	2-0288-0501	355	200	3.0	8121400	¥11,200
24cm	2-0288-0502	380	220	3.0	8121500	¥12,700
27cm	2-0288-0503	410	280	3.2	8121600	¥15,600
30cm	2-0288-0504	440	320	3.2	8121700	¥17,200

⑦薄刃 厨

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	2-0288-0701	320	260	3.0	8117300	¥14,400
21cm	2-0288-0702	355	340	3.5	8117400	¥19,100

⑥出刃 厨

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	2-0288-0601	285	320	6.0	8121800	¥16,500
18cm	2-0288-0602	335	440	7.0	8121900	¥21,700
21cm	2-0288-0603	375	600	7.2	8120200	¥28,800
24cm	2-0288-0604	420	680	7.2	8120300	¥41,000

⑧身卸出刃 厨

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	2-0288-0801	410	400	5.0	8117100	¥18,300
27cm	2-0288-0802	435	560	6.0	8117200	¥23,400

⑨寿司切 厨

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	2-0288-0901	395	540	1.1	8117500	¥24,000

堺菊守 極KIWAMI V10

極(KIWAMI) V10シリーズはサビに強く、硬さとおばりに磨きかけたプロ仕様のカスミ和庖丁の最高峰です。  
材質:V金10号(モリブデン、バナジウム、コバルト含有)



⑩柳刃 厨

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	2-0288-1001	380	125	3.5	7169200	¥37,900
27cm	2-0288-1002	415	185	3.5	7169300	¥44,100
30cm	2-0288-1003	450	210	4.0	7169400	¥50,200
33cm	2-0288-1004	490	235	4.0	7169500	¥62,700
36cm	2-0288-1005	525	250	4.0	7169600	¥72,100

⑪薄刃 厨

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	2-0288-1101	320	150	4.0	7170500	¥37,900
19.5cm	2-0288-1102	335	185	4.0	7170600	¥44,100
21cm	2-0288-1103	355	210	4.0	7170700	¥50,200
22.5cm	2-0288-1104	375	250	4.0	7170800	¥62,700
24cm	2-0288-1105	400	275	4.0	7170900	¥72,100

⑫鎌形薄刃 厨

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	2-0288-1201	320	165	4.0	7170000	¥37,900
19.5cm	2-0288-1202	335	185	4.0	7170100	¥44,100
21cm	2-0288-1203	355	225	4.0	7170200	¥50,200
22.5cm	2-0288-1204	375	270	4.0	7170300	¥62,700
24cm	2-0288-1205	400	300	4.0	7170400	¥72,100

⑬ぶく引 厨

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	2-0288-1301	380	90	2.5	7169700	¥44,100
27cm	2-0288-1302	415	110	3.0	7169800	¥50,200
30cm	2-0288-1303	450	130	3.0	7169900	¥62,700

⑭切付庖丁 厨

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	2-0288-1401	400	200	4.0	1510030	¥50,200
27cm	2-0288-1402	435	240	4.5	1510040	¥62,700

⑮先丸蛸引 厨

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
27cm	2-0288-1501	415	120	3.5	1510050	¥50,200
30cm	2-0288-1502	450	150	4.0	1510060	¥62,700

⑯むきもの庖丁 厨

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	2-0288-1601	320	150	3.5	1510070	¥44,100

⑰切付柳刃 厨

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
27cm	2-0288-1701	415	150	3.5	1510080	¥50,200
30cm	2-0288-1702	450	180	4.0	1510090	¥62,700

厨…両刃 厨…片刃 庖丁は全て右仕様です。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  
(トナリページ)

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