

Catalogue No.

20604-262

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

262

響十 (kyoto) 材質:ダマスカス鋼鍛造 強化木シリーズ



①牛刀 両

刃渡	ベジコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
KP-1106 18cm	3-0262-0101	300	170	2.6	7917400	¥20,600
KP-1108 21cm	3-0262-0102	335	215	2.6	7917500	¥23,800
KP-1104 24cm	3-0262-0103	370	250	2.9	7917600	¥31,500
KP-1103 27cm	3-0262-0104	393	285	2.9	7917700	¥37,500

②ベティーナイフ 両

刃渡	ベジコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
KP-1108 12cm	3-0262-0201	237	80	2.3	7917800	¥15,400
KP-1107 15cm	3-0262-0202	268	90	2.3	7917900	¥17,600

③筋引 両

刃渡	ベジコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
KP-1113 24cm	3-0262-0301	360	180	2.9	7918200	¥28,900
KP-1112 27cm	3-0262-0302	400	220	2.9	7918300	¥35,900

④万能出刃 両

刃渡	ベジコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
KP-1117 17cm	3-0262-0401	295	220	2.9	7918800	¥23,800

⑤万能 両

刃渡	ベジコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
KP-1115 16cm	3-0262-0501	282	170	2.6	7918400	¥19,300
KP-1114 17.5cm	3-0262-0502	298	185	2.6	7918500	¥20,600

⑥菜切 両

刃渡	ベジコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
KP-1116 16cm	3-0262-0601	285	195	2.6	7918600	¥19,300
KP-1165 18cm	3-0262-0602	303	200	2.6	7918700	¥20,600

⑦ペアリングナイフ 両

刃渡	ベジコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
KP-1109 9cm	3-0262-0701	215	75	2.3	7918000	¥13,500

⑧ピーリングナイフ 両

刃渡	ベジコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
KP-1110 7cm	3-0262-0801	185	60	2.6	7918100	¥12,900

⑨ブレードナイフ 両

刃渡	ベジコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
KP-1118 23cm	3-0262-0901	353	180	2.6	7918900	¥27,600

⑩ポーニングナイフ 両

刃渡	ベジコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
KP-1119 16cm	3-0262-1001	290	135	2.6	7919000	¥19,300

木屋 ニューエーデルワイス No.180シリーズ

材質:刃/ステンレス刃物鋼 ハンドル/ポリアセタール樹脂

- 錆の原因となるカーボンの量を従来鋼の半分に抑え耐食性を向上し靱性が増し、しかも研ぎやすくなりました。
- ハンドル部は耐久性に優れたポリアセタール樹脂を使っているため長期間過酷な条件で使用しても劣化しません。



⑪牛刀 両

刃渡	ベジコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	3-0262-1101	300	150	2.1	4323740	¥10,000
20cm	3-0262-1102	325	157	2.1	4323750	¥10,500

⑫ベティーナイフ 両

刃渡	ベジコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
11.5cm	3-0262-1201	215	58	1.8	4323730	¥5,000

⑬鎌型 両

刃渡	ベジコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	3-0262-1301	300	156	2.1	4323760	¥10,000

⑭中鎌型 両

刃渡	ベジコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
14.5cm	3-0262-1401	260	96	1.8	4323770	¥9,000

⑮洋出刃 両

刃渡	ベジコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
13.5cm	3-0262-1501	240	145	3.0	4323780	¥11,000
15cm	3-0262-1502	270	250	4.6	4323790	¥12,000
16.5cm	3-0262-1503	285	260	4.8	4323800	¥13,000
18cm	3-0262-1504	300	295	4.8	4323810	¥14,300

⑯バン切庖丁

刃渡	ベジコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
22.5cm	3-0262-1601	345	125	1.0	4323820	¥8,500

木屋 ニューエーデルワイス No.120シリーズ

材質:刃/ステンレス刃物鋼 ハンドル/ABS樹脂

- 錆の原因となるカーボンの量を従来鋼の半分に抑え耐食性を向上し靱性が増し、しかも研ぎやすくなりました。



⑰牛刀 両

刃渡	ベジコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	3-0262-1701	305	95	1.8	4323680	¥8,000
20cm	3-0262-1702	325	100	1.8	4323690	¥8,500

⑱ベティーナイフ 両

刃渡	ベジコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
11cm	3-0262-1801	220	40	1.3	4323670	¥4,500

⑲鎌型 両

刃渡	ベジコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
17cm	3-0262-1901	290	100	1.8	4323700	¥8,000

⑳菜切庖丁 両

刃渡	ベジコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.5cm	3-0262-2001	295	110	1.7	4323710	¥9,000

㉑ジュニアキッチン 両

刃渡	ベジコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	3-0262-2101	220	50	1.3	4323720	¥5,000

両…両刃 両…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、2023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。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械
(下ごしらえ)

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