

兼松作 鏡面仕上 (青二鋼)本露研鏡面仕上

庖丁の表(平の部分)を鏡のように磨いて、サビや汚れが付きにくくした加工です。



①

②

③

④

⑤

⑥

⑦

①柳刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24 _{cm}	3-0287-0101	390	160	2.4	3501200	¥50,600
27 _{cm}	3-0287-0102	430	190	3.6	3501300	¥55,200
30 _{cm}	3-0287-0103	470	210	3.8	3501400	¥63,500
33 _{cm}	3-0287-0104	510	280	4.8	3501500	¥82,800
36 _{cm}	3-0287-0105	530	330	5.0	3501600	¥96,600

②蛸引

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24 _{cm}	3-0287-0201	390	130	2.6	3501700	¥50,600
27 _{cm}	3-0287-0202	430	140	2.6	3501800	¥55,200
30 _{cm}	3-0287-0203	460	170	2.6	3501900	¥63,500
33 _{cm}	3-0287-0204	510	210	2.8	3502000	¥82,800
36 _{cm}	3-0287-0205	530	250	3.0	3502100	¥96,600

③出刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.5 _{cm}	3-0287-0301	310	330	8.1	3500700	¥55,200
18 _{cm}	3-0287-0302	330	360	8.2	3500800	¥59,800
19.5 _{cm}	3-0287-0303	360	410	8.2	3500900	¥65,800
21 _{cm}	3-0287-0304	385	490	8.2	3501000	¥73,600
24 _{cm}	3-0287-0305	425	680	9.5	3501100	¥93,900

④薄刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18 _{cm}	3-0287-0401	330	190	3.4	3502200	¥42,400
19.5 _{cm}	3-0287-0402	350	230	3.8	3502300	¥52,800
21 _{cm}	3-0287-0403	375	290	4.7	3502400	¥63,500

⑤鎌型薄刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18 _{cm}	3-0287-0501	325	190	3.8	3502500	¥42,400
19.5 _{cm}	3-0287-0502	340	210	4.0	3502600	¥52,800
21 _{cm}	3-0287-0503	380	270	4.2	3502700	¥63,500

⑥ふぐ引

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24 _{cm}	3-0287-0601	390	130	2.6	3502800	¥55,000
27 _{cm}	3-0287-0602	430	140	2.6	3502900	¥64,000
30 _{cm}	3-0287-0603	460	160	2.6	3503000	¥73,000
33 _{cm}	3-0287-0604	490	170	2.8	3503100	¥90,000

⑦江戸さき

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18 _{cm}	3-0287-0701	290	250	6.0	3503200	¥59,200
21 _{cm}	3-0287-0702	340	340	6.2	3503300	¥71,600

兼松作 青鋼 (青二鋼) 本露研

本職用の和庖丁で、切れ味の持続性に優れた最高級の料理庖丁です。



⑧

⑨

⑩

⑪

⑧柳刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24 _{cm}	3-0287-0801	390	160	2.7	0568000	¥40,000
27 _{cm}	3-0287-0802	430	180	3.6	0568100	¥45,000
30 _{cm}	3-0287-0803	470	210	3.8	0568200	¥54,000
33 _{cm}	3-0287-0804	510	280	4.8	0568300	¥63,500
36 _{cm}	3-0287-0805	530	340	5.0	0568400	¥73,600

⑨蛸引

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24 _{cm}	3-0287-0901	390	130	2.6	0568500	¥40,000
27 _{cm}	3-0287-0902	430	145	2.6	0568600	¥45,000
30 _{cm}	3-0287-0903	460	175	2.6	0568700	¥54,000
33 _{cm}	3-0287-0904	505	210	2.8	0568800	¥63,500
36 _{cm}	3-0287-0905	530	250	3.0	0568900	¥73,600

⑩出刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.5 _{cm}	3-0287-1001	310	330	8.0	0569000	¥42,800
18 _{cm}	3-0287-1002	325	355	8.2	0569100	¥49,200
19.5 _{cm}	3-0287-1003	360	410	8.2	0569200	¥56,000
21 _{cm}	3-0287-1004	390	490	8.2	0569300	¥65,200
24 _{cm}	3-0287-1005	430	685	8.2	0569400	¥102,400

⑪薄刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18 _{cm}	3-0287-1101	330	190	3.4	0569500	¥40,000
19.5 _{cm}	3-0287-1102	350	230	3.8	0569600	¥48,000
21 _{cm}	3-0287-1103	375	270	4.2	0569700	¥55,000

兼松作 銀三鋼

従来の和庖丁と同じ製法で素材を錆に強い
特殊鋼に替えた新しい感覚の和庖丁です。



⑫柳刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24 _{cm}	3-0287-1201	385	130	3.3	4226300	¥42,000
27 _{cm}	3-0287-1202	420	180	3.8	4226400	¥53,000
30 _{cm}	3-0287-1203	455	220	4.0	4226500	¥59,000
33 _{cm}	3-0287-1204	490	260	4.0	4226600	¥71,000
36 _{cm}	3-0287-1205	525	290	4.2	4226700	¥86,000

⑬蛸引

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24 _{cm}	3-0287-1301	385	120	2.8	4226800	¥42,000
27 _{cm}	3-0287-1302	425	150	3.0	4226900	¥53,000
30 _{cm}	3-0287-1303	455	160	3.1	4227000	¥59,000
33 _{cm}	3-0287-1304	490	195	3.1	4227100	¥71,000
36 _{cm}	3-0287-1305	530	230	3.1	4227200	¥86,000

⑭出刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15 _{cm}	3-0287-1401	295	270	6.8	4227300	¥44,000
16.5 _{cm}	3-0287-1402	310	290	6.8	4227400	¥51,000
18 _{cm}	3-0287-1403	340	310	6.8	4227500	¥59,000
19.5 _{cm}	3-0287-1404	360	380	6.8	4227600	¥68,000
21 _{cm}	3-0287-1405	375	440	7.5	4227700	¥77,000
22.5 _{cm}	3-0287-1406	395	460	7.5	4227800	¥86,000
24 _{cm}	3-0287-1407	420	480	7.5	4227900	¥96,000

⑮薄刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.5 _{cm}	3-0287-1501	300	130	4.4	4228000	¥33,000
18 _{cm}	3-0287-1502	320	160	4.4	4228100	¥42,000
19.5 _{cm}	3-0287-1503	340	220	4.4	4228200	¥53,000
21 _{cm}	3-0287-1504	360	280	4.4	4228300	¥59,000
24 _{cm}	3-0287-1505	380	360	4.4	4228400	¥86,000

⑯鎌型薄刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18 _{cm}	3-0287-1601	320	160	3.0	4228500	¥42,000
19.5 _{cm}	3-0287-1602	340	220	4.0	4228600	¥53,000
21 _{cm}	3-0287-1603	360	260	4.0	4228700	¥59,000
24 _{cm}	3-0287-1604	395	360	4.4	4228800	¥86,000

⑰ふぐ引

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24 _{cm}	3-0287-1701	385	100	2.6	4228900	¥53,000
27 _{cm}	3-0287-1702	420	120	2.7	4229000	¥59,000
30 _{cm}	3-0287-1703	455	150	2.8	4229100	¥71,000

カーボン入り
13クローム鋼
を使用
(日立 銀紙3号)

13クローム
鋼を使用

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、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。

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
コレクション

06 オープンウェア

07 ホテル・レストラン・バー

08 庖丁