

Catalogue No.

20633-286

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

286

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正丈（柳刃）

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	4-0286-0101	305	160	3.5	7938400	¥23,700
21cm	4-0286-0102	340	180	3.5	7938500	¥25,700
24cm	4-0286-0103	375	220	3.2	7938600	¥27,700
27cm	4-0286-0104	415	280	4.0	7938700	¥30,600
30cm	4-0286-0105	445	340	4.3	7938800	¥33,800
33cm	4-0286-0106	495	420	5.0	7938900	¥42,600
36cm	4-0286-0107	530	440	5.0	7939000	¥53,900

②蛸引

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	4-0286-0201	345	160	3.0	7939700	¥25,700
24cm	4-0286-0202	385	180	3.0	7939800	¥27,700
27cm	4-0286-0203	420	240	3.0	7939900	¥30,600
30cm	4-0286-0204	450	260	3.0	7940000	¥33,800
33cm	4-0286-0205	490	280	3.0	7940100	¥42,600
36cm	4-0286-0206	525	300	3.0	7940200	¥53,900

③出刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
9cm	4-0286-0301	200	140	5.0	7940300	¥17,900
10.5cm	4-0286-0302	230	180	6.0	7940400	¥18,300
12cm	4-0286-0303	245	220	6.2	7940500	¥19,200
13.5cm	4-0286-0304	270	260	6.0	7940600	¥20,800
15cm	4-0286-0305	290	340	7.0	7940700	¥22,400
16.5cm	4-0286-0306	315	380	7.5	7940800	¥24,800
18cm	4-0286-0307	337	420	7.5	7940900	¥26,800
19.5cm	4-0286-0308	360	540	9.0	7941000	¥31,100
21cm	4-0286-0309	380	580	9.0	7941100	¥39,000
22.5cm	4-0286-0310	400	640	9.0	7941200	¥50,300
24cm	4-0286-0311	420	760	9.0	7941300	¥62,600
27cm	4-0286-0312	450	840	9.0	7941400	¥82,100
30cm	4-0286-0313	480	930	9.0	7941500	¥107,200

④本出刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	4-0286-0401	340	500	8.0	7941600	¥31,800
21cm	4-0286-0402	380	660	9.0	7941700	¥42,400
24cm	4-0286-0403	420	760	9.0	7941800	¥67,700

⑤舟行出刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	4-0286-0501	280	180	3.5	7941900	¥19,700
16.5cm	4-0286-0502	295	210	4.0	7942000	¥21,400
18cm	4-0286-0503	320	260	4.2	7942100	¥25,100
19.5cm	4-0286-0504	337	300	4.8	7942200	¥27,100
21cm	4-0286-0505	355	360	4.8	7942300	¥32,700
24cm	4-0286-0506	395	480	6.0	7942400	¥53,800

⑥薄刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	4-0286-0601	275	160	3.0	7943400	¥23,700
16.5cm	4-0286-0602	295	220	3.8	7943500	¥25,500
18cm	4-0286-0603	320	260	4.0	7943600	¥27,800
19.5cm	4-0286-0604	340	300	4.0	7943700	¥30,600
21cm	4-0286-0605	355	340	4.0	7943800	¥33,600
22.5cm	4-0286-0606	375	440	5.0	7943900	¥42,600
24cm	4-0286-0607	390	500	5.0	7944000	¥53,400
27cm	4-0286-0608	420	560	5.0	7944100	¥74,300



⑦鎌形薄刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	4-0286-0701	275	160	3.0	7942600	¥23,700
16.5cm	4-0286-0702	300	200	3.4	7942700	¥25,500
18cm	4-0286-0703	315	260	4.0	7942800	¥27,800
19.5cm	4-0286-0704	335	300	4.0	7942900	¥30,600
21cm	4-0286-0705	350	340	4.0	7943000	¥33,800
22.5cm	4-0286-0706	370	380	4.0	7943100	¥42,600
24cm	4-0286-0707	400	460	4.8	7943200	¥53,400
27cm	4-0286-0708	450	580	5.0	7943300	¥74,300

⑧ふぐ引

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	4-0286-0801	340	180	3.0	7939100	¥27,100
24cm	4-0286-0802	375	200	3.0	7939200	¥29,100
27cm	4-0286-0803	410	220	3.0	7939300	¥32,100
30cm	4-0286-0804	450	260	3.0	7939400	¥37,100
33cm	4-0286-0805	490	280	3.0	7939500	¥47,200
36cm	4-0286-0806	520	300	3.0	7939600	¥58,500

⑨身卸出刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	4-0286-0901	370	360	4.8	7944200	¥30,500
24cm	4-0286-0902	410	440	6.0	7944300	¥35,600
27cm	4-0286-0903	445	520	6.0	7944400	¥51,700
30cm	4-0286-0904	485	560	6.0	7944500	¥72,900

⑩むき物庖丁

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	4-0286-1001	310	220	3.0	7942500	¥26,800

⑪寿司切

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	4-0286-1101	360	500	3.6	7944600	¥31,500
24cm	4-0286-1102	390	540	3.8	7944700	¥34,500
27cm	4-0286-1103	420	640	4.8	7944800	¥41,700

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、2024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
(下記を参照)12
ボール・洗
い桶13
水切り・ザ
ル14
水マス・
計量スプー
ン15
ロート・ス
コップ08
庖丁