

Catalogue No.
20666-258

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 258

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	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
KP-1106 18 _{cm}	5-0258-0101	300	170	2.6	7917400	¥21,000	
KP-1108 21 _{cm}	5-0258-0102	335	215	2.6	7917500	¥24,000	
KP-1104 24 _{cm}	5-0258-0103	370	250	2.9	7917600	¥31,500	
KP-1103 27 _{cm}	5-0258-0104	393	285	2.9	7917700	¥39,000	

②ベティーナイフ 両							
刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
KP-1108 12 _{cm}	5-0258-0201	237	80	2.3	7917800	¥17,000	
KP-1107 15 _{cm}	5-0258-0202	268	90	2.3	7917900	¥18,000	

③筋引 両							
刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
KP-1113 24 _{cm}	5-0258-0301	360	180	2.9	7918200	¥31,500	
KP-1112 27 _{cm}	5-0258-0302	400	220	2.9	7918300	¥39,000	

④万能出刃 両							
刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
KP-1117 17 _{cm}	5-0258-0401	295	220	2.9	7918800	¥26,000	

⑤万能 両							
刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
KP-1115 16 _{cm}	5-0258-0501	282	170	2.6	7918400	¥21,000	
KP-1114 17.5 _{cm}	5-0258-0502	298	185	2.6	7918500	¥24,000	

⑥菜切 両							
刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
KP-1116 16 _{cm}	5-0258-0601	285	195	2.6	7918600	¥21,000	
KP-1165 18 _{cm}	5-0258-0602	303	200	2.6	7918700	¥24,000	

⑦ペアリングナイフ 両							
刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
KP-1109 9 _{cm}	5-0258-0701	215	75	2.3	7918000	¥16,000	

⑧ピーリングナイフ 両							
刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
KP-1110 7 _{cm}	5-0258-0801	185	60	2.6	7918100	¥16,000	

⑨ブレードナイフ 両							
刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
KP-1118 23 _{cm}	5-0258-0901	353	180	2.6	7918900	¥29,000	

⑩ポーニングナイフ 両							
刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
KP-1119 16 _{cm}	5-0258-1001	290	135	2.6	7919000	¥21,000	

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	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
18 _{cm}	5-0258-1101	300	150	2.1	4323740	¥12,000	
20 _{cm}	5-0258-1102	325	157	2.1	4323750	¥13,000	

⑫ベティーナイフ 両							
刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
11.5 _{cm}	5-0258-1201	215	58	1.8	4323730	¥6,000	

⑬鎌型 両							
刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
18 _{cm}	5-0258-1301	300	156	2.1	4323760	¥12,000	

⑭中鎌型 両							
刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
14.5 _{cm}	5-0258-1401	260	96	1.8	4323770	¥11,000	

⑮洋出刃 両							
刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
13.5 _{cm}	5-0258-1501	240	145	3.0	4323780	¥15,000	
15 _{cm}	5-0258-1502	270	250	4.6	4323790	¥18,000	
16.5 _{cm}	5-0258-1503	285	260	4.8	4323800	¥20,000	
18 _{cm}	5-0258-1504	300	295	4.8	4323810	¥22,000	

⑯バン切庖丁 両							
刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
22.5 _{cm}	5-0258-1601	345	125	1.0	4323820	¥10,000	

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蝕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	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
18 _{cm}	5-0258-1701	305	95	1.8	4323680	¥10,000	
20 _{cm}	5-0258-1702	325	100	1.8	4323690	¥10,500	

⑱ベティーナイフ 両							
刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
11 _{cm}	5-0258-1801	220	40	1.3	4323670	¥5,000	

⑲鎌型 両							
刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
17 _{cm}	5-0258-1901	290	100	1.8	4323700	¥10,000	

⑳菜切庖丁 両							
刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
16.5 _{cm}	5-0258-2001	295	110	1.7	4323710	¥11,000	

㉑ジュニアキッチン 両							
刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
12 _{cm}	5-0258-2101	220	50	1.3	4323720	¥6,000	

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、2025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 ロート・スコップ

08 庖丁