

Catalogue No.

20666-265

265 洋庖丁

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

兼松作 洋庖丁(日本鋼・ツバ付)

最高の素材を吟味した日本鋼で柄は黒合板口金付で衛生的重量感があり、使いやすい業務用洋庖丁です。

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・バン
ガストロノーム

08 庖丁



①牛刀 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
33.0cm	5-0265-0101	480	312	2.4	0584200	¥16,500

②ペティーナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15.0cm	5-0265-0201	260	71	1.6	0584500	¥5,100

③骨スキ 丸型 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15.0cm	5-0265-0301	270	156	2.0	0584700	¥8,000

④筋引 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
30.0cm	5-0265-0401	430	240	2.9	0585000	¥12,800

⑤洋出刃 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
27.0cm	5-0265-0501	405	398	4.2	0585300	¥16,000

本匠兼正作 洋庖丁(日本鋼・ツバ付)

素材は一般的な日本鋼で、刃立て等の取り扱いが簡単なプロ用洋庖丁です。



⑥牛刀 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18.0cm	5-0265-0601	300	133	2.1	0585410	¥11,000
21.0cm	5-0265-0602	335	150	2.1	0585510	¥12,000
24.0cm	5-0265-0603	365	202	2.6	0585610	¥14,500
27.0cm	5-0265-0604	405	245	2.7	0585710	¥17,000
33.0cm	5-0265-0605	470	300	2.7	0585910	¥22,000

⑦ペティーナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12.0cm	5-0265-0701	235	62	1.5	0586010	¥8,000
15.0cm	5-0265-0702	260	64	1.6	0586110	¥8,500

⑧骨スキ 角型 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15.0cm	5-0265-0801	260	141	1.9	0586210	¥12,000

⑨筋引 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24.0cm	5-0265-0901	370	167	2.1	0586310	¥14,500
27.0cm	5-0265-0902	400	182	2.2	0586410	¥17,000

⑩洋出刃 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21.0cm	5-0265-1001	335	296	4.2	0586610	¥18,500
24.0cm	5-0265-1002	370	348	4.2	0586710	¥20,500
27.0cm	5-0265-1003	410	388	4.5	0586810	¥23,000

⑪三徳庖丁 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18.0cm	5-0265-1101	300	146	2.6	0586910	¥12,000

ブライト Brieto-M10PROシリーズ (本刃付)

モリブデン・バナジウム鋼をベースとしたブライト特殊鋼。表面にデボット加工を施すことで、切った素材との摩擦を少なくし、すばらしい切れ味、刃離れの良さを可能にしました。また砥石にあたる面積が少ない為、研ぎ易さは抜群です。



⑫牛刀 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18.0cm	5-0265-1201	304	150	2.2	4229200	¥14,000
21.0cm	5-0265-1202	333	165	2.2	4229300	¥16,000
24.0cm	5-0265-1203	370	210	2.2	4229400	¥20,200
27.0cm	5-0265-1204	400	240	2.5	4229500	¥26,000
30.0cm	5-0265-1205	433	280	2.5	4229600	¥34,000
33.0cm	5-0265-1206	466	330	2.5	4229700	¥44,000

⑬ペティーナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12.0cm	5-0265-1301	235	75	2.0	4229800	¥11,000
15.0cm	5-0265-1302	265	85	2.0	4229900	¥12,000

⑭筋引 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24.0cm	5-0265-1401	360	150	2.2	4230300	¥20,000
27.0cm	5-0265-1402	400	200	2.2	4230400	¥26,000

⑮洋出刃 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24.0cm	5-0265-1501	375	370	4.0	4230100	¥34,000
27.0cm	5-0265-1502	400	410	4.0	4230200	¥39,000

⑯骨スキ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15.0cm	5-0265-1601	265	150	2.2	4230000	¥14,000

⑰万能庖丁 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.0cm	5-0265-1701	282	150	2.2	4230500	¥14,000
17.5cm	5-0265-1702	295	160	2.2	4230600	¥16,000

⑱菜切 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.0cm	5-0265-1801	283	160	2.2	4230700	¥14,000

両…両刃 両…片刃 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、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。