

Catalogue No.
20692-258

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	ヘーゾコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	6-0258-0101	300	170	2.6	7917400	¥21,000
21cm	6-0258-0102	335	215	2.6	7917500	¥24,000
24cm	6-0258-0103	370	250	2.9	7917600	¥31,500
27cm	6-0258-0104	393	285	2.9	7917700	¥39,000

②ペティーナイフ 両

刃渡	ヘーゾコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	6-0258-0201	237	80	2.3	7917800	¥17,000
15cm	6-0258-0202	268	90	2.3	7917900	¥18,000

③筋引 両

刃渡	ヘーゾコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	6-0258-0301	360	180	2.9	7918200	¥31,500
27cm	6-0258-0302	400	220	2.9	7918300	¥39,000

④万能出刃 両

刃渡	ヘーゾコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
17cm	6-0258-0401	295	220	2.9	7918800	¥26,000

⑤万能 両

刃渡	ヘーゾコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	6-0258-0501	282	170	2.6	7918400	¥21,000
17.5cm	6-0258-0502	298	185	2.6	7918500	¥24,000

⑥菜切 両

刃渡	ヘーゾコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	6-0258-0601	285	195	2.6	7918600	¥21,000
18cm	6-0258-0602	303	200	2.6	7918700	¥24,000

⑦ペアリングナイフ 両

刃渡	ヘーゾコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
9cm	6-0258-0701	215	75	2.3	7918000	¥16,000

⑧ピーリングナイフ 両

刃渡	ヘーゾコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
7cm	6-0258-0801	185	60	2.6	7918100	¥16,000

⑨ブレードナイフ 両

刃渡	ヘーゾコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
23cm	6-0258-0901	353	180	2.6	7918900	¥29,000

⑩ポーニングナイフ 両

刃渡	ヘーゾコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	6-0258-1001	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	ヘーゾコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	6-0258-1101	300	150	2.1	4323740	¥12,000
20cm	6-0258-1102	325	157	2.1	4323750	¥13,000

⑫ペティーナイフ 両

刃渡	ヘーゾコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
11.5cm	6-0258-1201	215	58	1.8	4323730	¥6,000

⑬鎌型 両

刃渡	ヘーゾコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	6-0258-1301	300	156	2.1	4323760	¥12,000

⑭中鎌型 両

刃渡	ヘーゾコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
14.5cm	6-0258-1401	260	96	1.8	4323770	¥11,000

⑮洋出刃 両

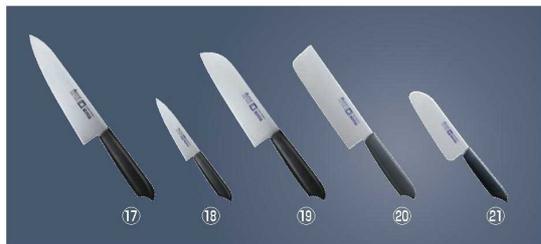
刃渡	ヘーゾコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
13.5cm	6-0258-1501	240	145	3.0	4323780	¥15,000
15cm	6-0258-1502	270	250	4.6	4323790	¥18,000
16.5cm	6-0258-1503	285	260	4.8	4323800	¥20,000
18cm	6-0258-1504	300	295	4.8	4323810	¥22,000

⑯バン切庖丁

刃渡	ヘーゾコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
22.5cm	6-0258-1601	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	ヘーゾコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	6-0258-1701	305	95	1.8	4323680	¥10,000
20cm	6-0258-1702	325	100	1.8	4323690	¥10,500

⑱ペティーナイフ 両

刃渡	ヘーゾコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
11cm	6-0258-1801	220	40	1.3	4323670	¥5,000

⑲鎌型 両

刃渡	ヘーゾコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
17cm	6-0258-1901	290	100	1.8	4323700	¥10,000

⑳菜切庖丁 両

刃渡	ヘーゾコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.5cm	6-0258-2001	295	110	1.7	4323710	¥11,000

㉑ジュニアキッチン 両

刃渡	ヘーゾコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	6-0258-2101	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、2026年4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 計量スプーン

15 ロット・スコップ

08 庖丁