JAPANESE TABLEWARE

Catalogue No.
20692-289

289 和庖丁

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 特撰 （安来 白二鋼）改良霞研

一丁ごとに確かな品質。切れ味、使い易さがプロを満足させるスタンダードライン



①柳刃 片

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	6-0289-0101	380	150	4.0	5820100	¥13,000
27cm	6-0289-0102	417	190	4.3	5820200	¥16,000
30cm	6-0289-0103	447	220	4.6	5820300	¥21,500
33cm	6-0289-0104	500	290	5.2	5820400	¥29,000

②蛸引 片

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	6-0289-0201	387	120	3.0	5820500	¥13,500
27cm	6-0289-0202	420	140	3.4	5820600	¥16,000
30cm	6-0289-0203	455	160	3.4	5820700	¥21,500

③出刃 片

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	6-0289-0301	246	170	6.3	5820800	¥11,000
15cm	6-0289-0302	290	260	8.0	5820900	¥13,500
18cm	6-0289-0303	330	350	8.5	5821000	¥17,000
19.5cm	6-0289-0304	357	420	8.5	5821100	¥22,000
21cm	6-0289-0305	375	510	9.5	5821200	¥30,000
24cm	6-0289-0306	420	620	10.0	5821300	¥54,000

④薄刃 片

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.5cm	6-0289-0401	300	140	3.6	5821400	¥12,000
18cm	6-0289-0402	325	180	4.0	5821500	¥13,500
19.5cm	6-0289-0403	340	250	4.7	5821600	¥19,500
21cm	6-0289-0404	360	270	4.9	5821700	¥23,000
24cm	6-0289-0405	395	320	5.0	5821800	¥42,000

⑤鎌型薄刃 片

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.5cm	6-0289-0501	300	150	4.0	5821900	¥12,000
18cm	6-0289-0502	325	190	4.4	5822000	¥13,500
19.5cm	6-0289-0503	347	220	4.4	5822100	¥19,500
21cm	6-0289-0504	355	230	5.0	5822200	¥23,000
24cm	6-0289-0505	400	350	5.5	5822300	¥42,000

⑥ふぐ引 片

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	6-0289-0601	380	100	3.0	5822400	¥16,000
27cm	6-0289-0602	420	130	3.5	5822500	¥21,000
30cm	6-0289-0603	450	150	3.5	5822600	¥28,500

左仕様をご希望の際は別途お問い合わせください。

文明銀丁〈和庖丁〉

刃物に最も優れた効果をあらわすモリブデンを含む刃物専用特殊鋼を使用し、
耐触性及び切れ味の持続性にきわめて優れています。



⑦柳刃 片 刃1

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm 薄口	6-0289-0701	360	120	2.5	5855500	¥8,500
21cm 厚口	6-0289-0702	363	154	3.9	5855600	¥9,000
27cm	6-0289-0703	415	160	2.5	5855700	¥9,500
30cm	6-0289-0704	450	220	3.5	5855900	¥12,000

※21cmには薄口・厚口が有り薄口は一般的な柳刃の厚身で、厚口は身卸に近い厚身です。

⑧出刃 片 刃1

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.5cm	6-0289-0801	305	190	3.6	5856700	¥8,500
19.5cm	6-0289-0802	355	310	4.5	5856800	¥11,500

⑨薄刃 片 刃2

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	6-0289-0901	315	190	3.0	5857100	¥10,000

⑩菜切 両 刃1

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	6-0289-1001	310	120	2.0	5857300	¥6,000

左仕様をご希望の際は別途お問い合わせください。



堺孝行（モリブデン鋼）

⑪アジ切 片 刃1

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	6-0289-1101	245	99	3.2	7945400	¥13,800

⑫バラン切（貝裂） 片 刃1

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	6-0289-1201	240	74	3.0	7945300	¥12,400



⑬一角別作 小出刃（ウロコ取り付） 片 刃1

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
10cm	6-0289-1301	207	70	2.3	4234500	¥5,900
12cm	6-0289-1302	226	88	2.3	8193500	¥6,300

材質:刃部／バナジウムステンレス鋼
●主に小魚の解体に便利です。
※ミネの一部に、ウロコ取り用のギザギザがついています。



⑭正広作 間切り 刃3

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
13.5cm	6-0289-1401	250	85	3.0	7921800	¥4,600
15cm	6-0289-1402	265	90	3.0	7921810	¥5,000

材質:刃部／V銀3号B(鋼)クローム入
●収納・持ち運びに便利なサヤ付きで水産関係に最適です。

両…両刃　片…片刃　庖丁は全て右仕様です。