兼松作 別撰 ステンレス製 大同特殊鋼

日本刀鍛錬の技術をステンレスに生かした和庖丁です。
ステンレス製ですから衛生的でサビにくいです。

①柳刃 片

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
20cm	6-0290-0101	325	123	2.1	5819000	¥14,000
24cm	6-0290-0102	365	134	2.1	5819100	¥15,500
27cm	6-0290-0103	415	170	2.1	5819200	¥18,700

②蛸引 片

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
20cm	6-0290-0201	330	110	2.1	5819300	¥14,000
24cm	6-0290-0202	370	125	2.1	5819400	¥15,500

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	6-0290-0301	245	132	2.5	5819500	¥12,800
13.5cm	6-0290-0302	255	192	3.4	5819600	¥14,000
15cm	6-0290-0303	275	213	3.7	5819700	¥15,500
16.5cm	6-0290-0304	290	221	3.7	5819800	¥16,600
18cm	6-0290-0305	305	231	3.8	5819900	¥18,700

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	6-0290-0401	295	172	2.2	5820000	¥15,500

堺孝行 Inox PC柄 洗

柄の特徴　耐熱温度170℃。食器洗浄機・高温乾燥機での使用が可能です。
表面は滑りにくいように特殊加工してあります。
耐酸性に優れ防カビ性の効果もあります。
刃:モリブデン鋼 柄:ナイロン66
今までの木柄の和庖丁によくあった柄のぐらつきや、水の侵入による腐敗がいっさいありません。

⑤柳刃 片 カ1

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	6-0290-0501	355	200	3.0	8121400	¥16,100
24cm	6-0290-0502	380	220	3.0	8121500	¥18,300
27cm	6-0290-0503	410	280	3.2	8121600	¥22,400
30cm	6-0290-0504	440	320	3.2	8121700	¥24,700

⑥出刃 片 カ1

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	6-0290-0601	285	320	6.0	8121800	¥20,400
18cm	6-0290-0602	335	440	7.0	8121900	¥25,100
21cm	6-0290-0603	375	600	7.2	8120200	¥35,200
24cm	6-0290-0604	420	680	7.2	8120300	¥49,200

⑦寿司切 両 カ1

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	6-0290-0701	395	540	1.1	8117500	¥29,100

堺菊守 極KIWAMI V10

極(KIWAMI) V10シリーズはサビに強く、硬さとねばりに磨きをかけたプロ仕様のカスミ和庖丁の最高峰です。
材質:V金10号(モリブデン、バナジウム、コバルト含有)

⑧柳刃 片 カ3

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	6-0290-0801	380	125	3.5	7169200	¥52,400
27cm	6-0290-0802	415	185	3.5	7169300	¥61,000
30cm	6-0290-0803	450	210	4.0	7169400	¥69,400
33cm	6-0290-0804	490	235	4.0	7169500	¥86,700
36cm	6-0290-0805	525	250	4.0	7169600	¥99,600

⑨薄刃 片 カ3

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	6-0290-0901	320	150	4.0	7170500	¥52,400
19.5cm	6-0290-0902	335	185	4.0	7170600	¥61,000
21cm	6-0290-0903	355	210	4.0	7170700	¥69,400
22.5cm	6-0290-0904	375	250	4.0	7170800	¥86,700
24cm	6-0290-0905	400	275	4.0	7170900	¥99,600

⑩鎌形薄刃 片 カ3

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	6-0290-1001	320	165	4.0	7170000	¥52,400
19.5cm	6-0290-1002	335	185	4.0	7170100	¥61,000
21cm	6-0290-1003	355	225	4.0	7170200	¥69,400
22.5cm	6-0290-1004	375	270	4.0	7170300	¥86,700
24cm	6-0290-1005	400	300	4.0	7170400	¥99,600

⑪ふぐ引 片 カ3

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	6-0290-1101	380	90	2.5	7169700	¥61,000
27cm	6-0290-1102	415	110	3.0	7169800	¥69,400
30cm	6-0290-1103	450	130	3.0	7169900	¥86,700

⑫切付庖丁 片 カ3

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	6-0290-1201	400	200	4.0	1510030	¥69,400
27cm	6-0290-1202	435	240	4.5	1510040	¥86,700

⑬先丸蛸引 片 カ3

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
27cm	6-0290-1301	415	120	3.5	1510050	¥69,400
30cm	6-0290-1302	450	150	4.0	1510060	¥86,700

⑭むきもの庖丁 片 カ3

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	6-0290-1401	320	150	3.5	1510070	¥61,000

⑮切付柳刃 片 カ3

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
27cm	6-0290-1501	415	150	3.5	1510080	¥69,400
30cm	6-0290-1502	450	180	4.0	1510090	¥86,700

両…両刃　片…片刃　庖丁は全て右仕様です。左仕様をご希望の際は別途お問い合わせください。