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	4-0289-0101	380	150	4.0	5820100	¥11,200
27cm	4-0289-0102	417	190	4.3	5820200	¥13,800
30cm	4-0289-0103	447	220	4.6	5820300	¥18,300
33cm	4-0289-0104	500	290	5.2	5820400	¥25,000

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	4-0289-0201	387	120	3.0	5820500	¥11,200
27cm	4-0289-0202	420	140	3.4	5820600	¥13,800
30cm	4-0289-0203	455	160	3.4	5820700	¥18,300

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	4-0289-0301	246	170	6.3	5820800	¥9,300
15cm	4-0289-0302	290	260	8.0	5820900	¥11,400
18cm	4-0289-0303	330	350	8.5	5821000	¥14,600
19.5cm	4-0289-0304	357	420	8.5	5821100	¥18,800
21cm	4-0289-0305	375	510	9.5	5821200	¥25,700
24cm	4-0289-0306	420	620	10.0	5821300	¥46,000

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	4-0289-0401	300	140	3.6	5821400	¥10,400
18cm	4-0289-0402	325	180	4.0	5821500	¥11,400
19.5cm	4-0289-0403	340	250	4.7	5821600	¥16,600
21cm	4-0289-0404	360	270	4.9	5821700	¥19,700
24cm	4-0289-0405	395	320	5.0	5821800	¥35,500

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	4-0289-0501	300	150	4.0	5821900	¥10,400
18cm	4-0289-0502	325	190	4.4	5822000	¥11,400
19.5cm	4-0289-0503	347	220	4.4	5822100	¥16,600
21cm	4-0289-0504	355	230	5.0	5822200	¥19,700
24cm	4-0289-0505	400	350	5.5	5822300	¥35,500

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	4-0289-0601	380	100	3.0	5822400	¥13,700
27cm	4-0289-0602	420	130	3.5	5822500	¥18,000
30cm	4-0289-0603	450	150	3.5	5822600	¥24,000

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 カ1

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm 薄口	4-0289-0701	360	120	2.5	5855500	¥8,500
21cm 厚口	4-0289-0702	363	154	3.9	5855600	¥9,000
27cm	4-0289-0703	415	160	2.5	5855700	¥9,500
30cm	4-0289-0704	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蛸引 片 カ5

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	4-0289-0801	365	95	2.5	5856100	¥7,500

⑨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
16.5cm	4-0289-0901	305	190	3.6	5856700	¥8,500
19.5cm	4-0289-0902	355	310	4.5	5856800	¥11,500

⑩薄刃 片 カ2

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	4-0289-1001	315	190	3.0	5857100	¥10,000

⑪菜切 両 カ1

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	4-0289-1101	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）

⑫アジ切 片 カ1

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	4-0289-1201	245	99	3.2	7945400	¥9,800

⑬バラン切（貝裂） 片 カ1

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	4-0289-1301	240	140	3.0	7945300	¥8,800

⑭一角別作 小出刃（ウロコ取り付） 片 カ1

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
10cm	4-0289-1401	207	70	2.3	4234500	¥4,200
12cm	4-0289-1402	226	88	2.3	8193500	¥4,400

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。

⑮正広作 間切り カ3

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
13.5cm	4-0289-1501	250	85	3.0	7921800	¥4,000
15cm	4-0289-1502	265	90	3.0	7921810	¥4,400

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

両…両刃　片…片刃　庖丁は全て右仕様です。