04 鍋全般

## 兼松作 特撰(安来白二鋼)改良霞研 ー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



## 文明銀丁〈和庖丁〉

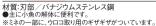
刃物に最も優れた効果をあらわすモリブデンを含む刃物専用特殊鋼を使用し、 耐触性及び切れ味の持続性にきわめて優れています。





堺孝行(モリブデン鋼)						
⑫アジ切 圀						<b>为1</b>
刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12 <sub>cm</sub>	4-0289-1201	245	99	3.2	7945400	¥9,800
⑬バラン切(貝裂)匠						<b>b</b> 1
刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12 <sub>cm</sub>	4-0289-1301	240	140	3.0	7945300	¥8,800







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 匠 …片刃 庖丁は全て右仕様です。