

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
ステンレス製ですから衛生的でサビにくい。



①柳刃 厨

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
20cm	4-0290-0101	325	123	2.1	5819000	¥12,000
24cm	4-0290-0102	365	134	2.1	5819100	¥13,300
27cm	4-0290-0103	415	170	2.1	5819200	¥15,800

②蛸引 厨

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
20cm	4-0290-0201	330	110	2.1	5819300	¥12,000
24cm	4-0290-0202	370	125	2.1	5819400	¥13,300

③出刃 厨

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	4-0290-0301	245	132	2.5	5819500	¥10,800
13.5cm	4-0290-0302	255	192	3.4	5819600	¥12,000
15cm	4-0290-0303	275	213	3.7	5819700	¥13,300
16.5cm	4-0290-0304	290	221	3.7	5819800	¥14,600
18cm	4-0290-0305	305	231	3.8	5819900	¥15,800

④薄刃 厨

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.5cm	4-0290-0401	295	172	2.2	5820000	¥13,300

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。

表面は滑りにくく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 厨

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	4-0290-0501	355	200	3.0	8121400	¥14,600
24cm	4-0290-0502	380	220	3.0	8121500	¥16,600
27cm	4-0290-0503	410	280	3.2	8121600	¥20,300
30cm	4-0290-0504	440	320	3.2	8121700	¥22,400

⑦寿司切 厨

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	4-0290-0701	395	540	1.1	8117500	¥26,400

⑥出刃 厨

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	4-0290-0601	285	320	6.0	8121800	¥18,500
18cm	4-0290-0602	335	440	7.0	8121900	¥22,800
21cm	4-0290-0603	375	600	7.2	8120200	¥32,000
24cm	4-0290-0604	420	680	7.2	8120300	¥44,700

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 厨

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	4-0290-0801	380	125	3.5	7169200	¥43,600
27cm	4-0290-0802	415	185	3.5	7169300	¥50,800
30cm	4-0290-0803	450	210	4.0	7169400	¥57,800
33cm	4-0290-0804	490	235	4.0	7169500	¥72,200
36cm	4-0290-0805	525	250	4.0	7169600	¥83,000

⑨薄刃 厨

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	4-0290-0901	320	150	4.0	7170500	¥43,600
19.5cm	4-0290-0902	335	185	4.0	7170600	¥50,800
21cm	4-0290-0903	355	210	4.0	7170700	¥57,800
22.5cm	4-0290-0904	375	250	4.0	7170800	¥72,200
24cm	4-0290-0905	400	275	4.0	7170900	¥83,000

⑩鎌形薄刃 厨

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	4-0290-1001	320	165	4.0	7170000	¥43,600
19.5cm	4-0290-1002	335	185	4.0	7170100	¥50,800
21cm	4-0290-1003	355	225	4.0	7170200	¥57,800
22.5cm	4-0290-1004	375	270	4.0	7170300	¥72,200
24cm	4-0290-1005	400	300	4.0	7170400	¥83,000

⑪ふぐ引 厨

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	4-0290-1101	380	90	2.5	7169700	¥50,800
27cm	4-0290-1102	415	110	3.0	7169800	¥57,800
30cm	4-0290-1103	450	130	3.0	7169900	¥72,200

⑫切付庖丁 厨

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	4-0290-1201	400	200	4.0	1510030	¥57,800
27cm	4-0290-1202	435	240	4.5	1510040	¥72,200

⑬先丸蛸引 厨

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
27cm	4-0290-1301	415	120	3.5	1510050	¥57,800
30cm	4-0290-1302	450	150	4.0	1510060	¥72,200

⑭むきもの庖丁 厨

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	4-0290-1401	320	150	3.5	1510070	¥50,800

⑮切付柳刃 厨

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
27cm	4-0290-1501	415	150	3.5	1510080	¥57,800
30cm	4-0290-1502	450	180	4.0	1510090	¥72,200

厨…両刃 厨…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。

●このカタログに掲載されている価格は、2024年4月1日現在のものです。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 水マス・計量スプーン

15 ロート・スコップ

08 庖丁