

角三郎 (ハイカーボン10A ツバ付パッカー柄)

モリブデン・バナジウムに炭素量を増加させたハイカーボンの高級ステンレス庖丁です。
硬さ・耐摩耗性・ネバリを一層向上させ切れ味・耐久性を追求しました。
ハイレベルな技術を駆使した理想の洋庖丁です。
材質:AUS-10A材



①牛刀 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	4-0264-0101	300	162	2.0	1251900	¥16,500
21cm	4-0264-0102	330	176	2.0	1251910	¥17,500
24cm	4-0264-0103	370	256	2.5	1251920	¥21,800
27cm	4-0264-0104	405	278	2.5	1251930	¥24,500

②ペティ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	4-0264-0201	233	92	2.0	1251960	¥11,800
15cm	4-0264-0202	263	101	2.0	1251970	¥12,300

③筋引 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	4-0264-0301	370	186	2.5	1251940	¥19,800
27cm	4-0264-0302	390	202	2.5	1251950	¥22,000

④三徳 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	4-0264-0401	297	159	2.0	1251980	¥17,200

⑤骨スキ角 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	4-0264-0501	275	169	2.5	1251990	¥17,800

紋三郎 (モリブデン鋼 ツバ付 青合板)

モリブデン・バナジウムに炭素量を増加させ、硬さ・耐摩耗性・ネバリを一層向上させた高級ステンレス庖丁です。
切れ味はもちろんのことハンドルに青合板を使用しています。
材質:AUS-8A材



⑥牛刀 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	4-0264-0601	302	169	2.0	1290800	¥13,000
21cm	4-0264-0602	332	178	2.0	1290810	¥14,200
24cm	4-0264-0603	370	245	2.2	1290820	¥17,800
27cm	4-0264-0604	405	292	2.5	1290830	¥21,000
30cm	4-0264-0605	438	316	2.5	1290840	¥23,500

⑦ペティ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	4-0264-0701	237	92	1.5	1290870	¥9,800
15cm	4-0264-0702	265	101	2.0	1290880	¥10,400

⑧筋引 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	4-0264-0801	367	183	2.0	1290850	¥17,200
27cm	4-0264-0802	388	200	2.0	1290860	¥20,300

⑨三徳 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	4-0264-0901	300	169	2.0	1290890	¥14,200

⑩骨スキ角 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	4-0264-1001	270	172	2.2	1290900	¥14,200

関孫六 関孫六 べにふじシリーズ

材質:刃/ハイカーボンMVステンレス刃物鋼 口金/ステンレススチール
柄/積層強化木



⑪牛刀 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
AB5440 18cm	4-0264-1101	302	159	2.0	2493600	¥5,500
AB5441 21cm	4-0264-1102	332	173	2.0	2493700	¥5,700
AB5442 24cm	4-0264-1103	375	220	2.5	2493800	¥6,500
AB5443 27cm	4-0264-1104	405	242	2.5	2493900	¥7,000

⑫ペティナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
AB5445 12cm	4-0264-1201	224	63	1.8	2494000	¥4,500
AB5444 15cm	4-0264-1202	260	79	1.8	2494100	¥4,700

⑬三徳 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
AB5437 16.5cm	4-0264-1301	290	172	2.0	2494200	¥5,500

⑭ディンプル三徳 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
AB5438 16.5cm	4-0264-1401	290	172	2.0	2494300	¥5,700

⑮小三徳 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
AB5439 14.5cm	4-0264-1501	267	156	2.0	2494400	¥5,000

両…両刃 両…片刃 庖丁は全て右仕様です。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械
(下記しらす)

12 ボール・洗い桶

13 水切り・ザル

14 水マス・スプーン

15 ロート・スコップ

08 庖丁