

兼松作 洋庖丁(日本鋼・ツバ付)

最高の素材を吟味した日本鋼で柄は黒合板口金付で衛生的重量感があり、使いやすい業務用洋庖丁です。



①牛刀 両

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
27cm	4-0265-0101	405	275	2.4	0584000	¥11,400
33cm	4-0265-0102	480	312	2.4	0584200	¥16,500

②ペティーナ이프 両

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	4-0265-0201	260	71	1.6	0584500	¥5,100

③骨スキ 角型 両

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	4-0265-0301	265	152	2.3	0584600	¥8,000

④骨スキ 丸型 両

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	4-0265-0401	270	156	2.0	0584700	¥8,000

⑤筋引 両

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
30cm	4-0265-0501	430	240	2.9	0585000	¥12,800

⑥洋出刃 両

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
27cm	4-0265-0601	405	398	4.2	0585300	¥16,000

本匠兼正作 洋庖丁(日本鋼・ツバ付)

素材は一般的な日本鋼で、刃立て等の取り扱いが簡単なプロ用洋庖丁です。



⑦牛刀 両

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	4-0265-0701	300	133	2.1	0585410	¥10,000
21cm	4-0265-0702	335	150	2.1	0585510	¥11,000
24cm	4-0265-0703	365	202	2.6	0585610	¥13,500
27cm	4-0265-0704	405	245	2.7	0585710	¥15,500
30cm	4-0265-0705	435	274	2.7	0585810	¥17,500
33cm	4-0265-0706	470	300	2.7	0585910	¥22,000

⑧ペティーナ이프 両

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	4-0265-0801	235	62	1.5	0586010	¥7,000
15cm	4-0265-0802	260	64	1.6	0586110	¥7,500

⑨骨スキ 角型 両

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	4-0265-0901	260	141	1.9	0586210	¥11,000

⑩筋引 両

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	4-0265-1001	370	167	2.1	0586310	¥13,500
27cm	4-0265-1002	400	182	2.2	0586410	¥15,500
30cm	4-0265-1003	435	206	2.5	0586510	¥17,500

⑪洋出刃 両

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	4-0265-1101	335	296	4.2	0586610	¥17,500
24cm	4-0265-1102	370	348	4.2	0586710	¥19,500
27cm	4-0265-1103	410	388	4.5	0586810	¥21,500

⑫三徳庖丁 両

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	4-0265-1201	300	146	2.6	0586910	¥11,000

正匠作 ツバ付 日本鋼 左きき用



⑬牛刀 両

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	4-0265-1301	305	150	2.0	3809430	¥16,250
21cm	4-0265-1302	330	163	2.0	3809440	¥17,550
24cm	4-0265-1303	373	230	2.3	3809450	¥22,100
27cm	4-0265-1304	408	260	2.3	3809460	¥27,300
30cm	4-0265-1305	438	290	2.3	3809470	¥33,800

⑭ペティーナ이프 両

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	4-0265-1401	225	73	2.0	3809410	¥10,400
15cm	4-0265-1402	265	90	2.0	3809420	¥11,700

⑮骨透 角 両

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	4-0265-1501	265	150	2.6	3809360	¥16,900

⑯骨透 丸 両

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	4-0265-1601	252	183	2.6	3809370	¥16,900

⑰筋引 両

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	4-0265-1701	360	160	2.3	3809480	¥22,100
27cm	4-0265-1702	407	220	2.3	3809490	¥27,300

⑱三徳 両

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
17.5cm	4-0265-1801	296	160	2.0	3809380	¥16,250

両…両刃 両…片刃 左仕様をご希望の際は別途お問い合わせください。

01 IH・ガス兼用鍋

02 ガス専用鍋

03 フライパン

04 鍋全般

05 ブランドキッチン
コレクション

06 オープンウェア

07 ホテルパン・
ガストロノームパン

08 庖丁