

## 刀秀作 モリブデンバナジウム鋼

材質:刃部/モリブデンバナジウム鋼 ハンドル部/朴木 桂/ポリエチレン樹脂

●切れ味と耐久性に優れ、サビに強いモリブデンバナジウム鋼を採用



### ① 柳刃 用

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FC-363 24cm	4-0292-0101	385	135	3.0	1239530	¥6,000
FC-364 27cm	4-0292-0102	410	150	3.0	1239540	¥9,000

### ② 出刃 用

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FC-360 15cm	4-0292-0201	290	140	3.5	1239500	¥5,000
FC-361 16.5cm	4-0292-0202	310	200	4.2	1239510	¥6,000
FC-362 18cm	4-0292-0203	325	260	5.0	1239520	¥10,000

### ③ 角型薄刃 用

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FC-365 18cm	4-0292-0301	315	215	4.2	1239550	¥7,000
FC-366 19.5cm	4-0292-0302	340	240	4.2	1239560	¥10,000

用…両刃 用…片刃

## 刀秀作 モリブデンバナジウム鋼 (左用)

材質:刃部/モリブデンバナジウム鋼 ハンドル部/朴木 桂/ポリエチレン樹脂

●切れ味と耐久性に優れ、サビに強いモリブデンバナジウム鋼を採用



### ④ 柳刃 用

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FC-373 24cm	4-0292-0401	385	135	3.0	1240100	¥7,800
FC-374 27cm	4-0292-0402	410	150	3.0	1240110	¥11,700

### ⑤ 出刃 用

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FC-370 15cm	4-0292-0501	290	140	3.5	1239570	¥6,500
FC-371 16.5cm	4-0292-0502	310	200	4.2	1239580	¥7,800
FC-372 18cm	4-0292-0503	325	260	5.0	1239590	¥13,000

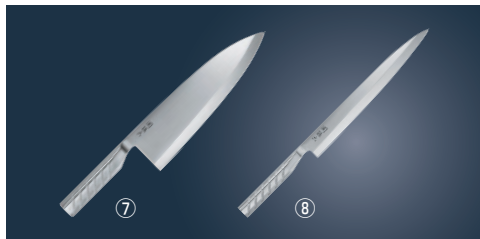
### ⑥ 角型薄刃 用

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FC-375 18cm	4-0292-0601	315	215	4.2	1240120	¥9,100
FC-376 19.5cm	4-0292-0602	340	240	4.2	1240130	¥13,000

## SAKURA-S庖丁 ステンレス

材質/刃体:ハイカーボンステンレス刃物鋼、柄/ステンレススチール

●衛生管理に適したオールステンレス一体型  
●現場を考えたハンドル形状とグリップパターン



### ⑦ 出刃 用

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	4-0292-0701	287	300	5.0	1246640	¥12,000
16.5cm	4-0292-0702	302	320	5.0	1246650	¥13,000
18cm	4-0292-0703	317	340	5.0	1246660	¥14,000
21cm	4-0292-0704	349	420	5.0	1246670	¥17,000
24cm	4-0292-0705	386	530	5.0	1246680	¥19,000
27cm	4-0292-0706	416	630	5.0	1246690	¥21,000
30cm	4-0292-0707	446	700	5.0	1246700	¥24,000

### ⑧ 刺身 用

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	4-0292-0801	380	170	2.5	1246610	¥12,000
27cm	4-0292-0802	410	190	2.5	1246620	¥13,000
30cm	4-0292-0803	440	200	2.5	1246630	¥14,000



### ⑨ 出刃 左きき用 用

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	4-0292-0901	349	420	5.0	1246710	¥26,000

### ⑩ 刺身 左きき用 用

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
27cm	4-0292-1001	410	190	2.5	1246720	¥20,000