

このページの全商品は



響十 (kyoto)

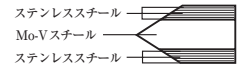
材質・ダマスカス鋼鍛造



ダマスカス鋼の由来

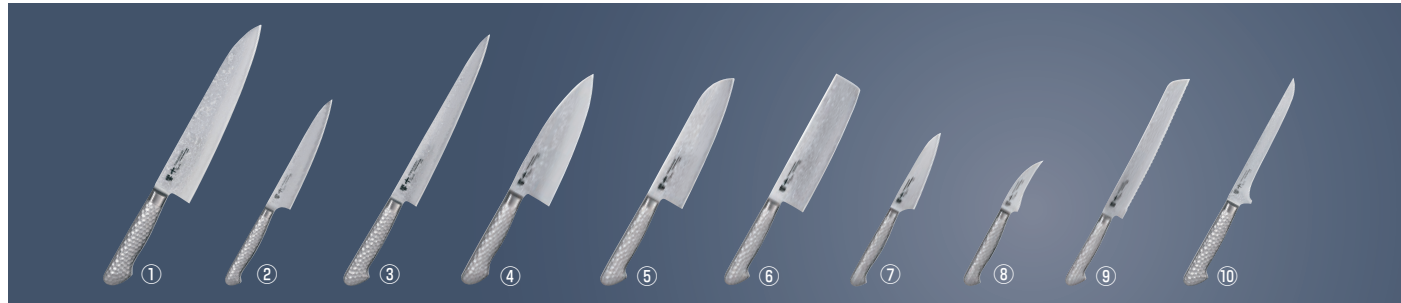
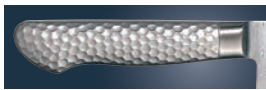
ダマスカス鋼は、インド産のウーツ鋼を使用し、シリアのダマスカスで刀剣などに鍛造されたことから、この名がつけました。最大の特徴は、坩堝の中で溶けた鑄鋼が凝固する際に生じた独特の模様で、製法を知る者はごくわずか。十字軍時代にはその神秘的な美しさと貴重さから、名刀として珍重されました。この模様を再現したのが、現在のダマスカス鋼です。

63層ダマスカス鋼



ハンドル：18-8 ステンレススチール

鋸目シリーズ



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	6-0268-0101	310	160	2.6	7630200	¥21,000
21cm	6-0268-0102	340	175	2.6	7630300	¥24,000
24cm	6-0268-0103	378	215	2.9	7630400	¥30,000
27cm	6-0268-0104	410	265	2.9	7630500	¥39,000

②ペティーナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	6-0268-0201	240	75	2.3	7630600	¥17,000
15cm	6-0268-0202	270	85	2.3	7630700	¥18,000

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	6-0268-0301	363	175	2.9	7631000	¥30,000
27cm	6-0268-0302	405	225	2.9	7631100	¥39,000

④万能出刃 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
17cm	6-0268-0401	305	185	2.9	7631600	¥26,000

⑤万能 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	6-0268-0501	285	150	2.6	7631200	¥21,000
17.5cm	6-0268-0502	300	165	2.6	7631300	¥24,000

⑥菜切 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	6-0268-0601	285	180	2.6	7631400	¥21,000
18cm	6-0268-0602	305	190	2.6	7631500	¥24,000

⑦ペアリングナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
9cm	6-0268-0701	220	70	2.3	7630800	¥16,000

⑧ピーリングナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
7cm	6-0268-0801	180	45	2.6	7630900	¥16,000

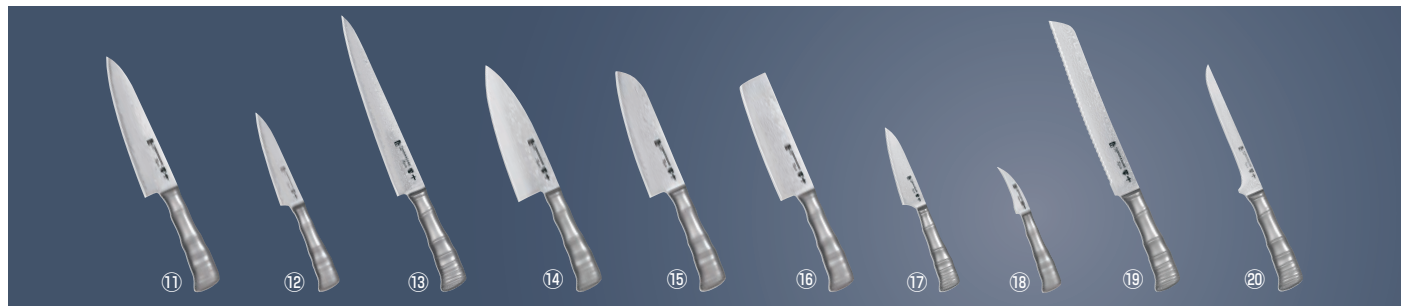
⑨ブレードナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	6-0268-0901	300	170	2.6	7631700	¥29,000

⑩ポーニングナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	6-0268-1001	298	120	2.6	7631800	¥21,000

竹シリーズ



⑪牛刀 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	6-0268-1101	310	215	2.6	7643100	¥21,000
21cm	6-0268-1102	340	230	2.6	7643200	¥24,000
24cm	6-0268-1103	370	260	2.9	7643300	¥31,500
27cm	6-0268-1104	400	290	2.9	7643400	¥39,000

⑫ペティーナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	6-0268-1201	237	110	2.3	7643500	¥17,000
15cm	6-0268-1202	265	120	2.3	7643600	¥18,000

⑬筋引 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	6-0268-1301	365	225	2.9	7643900	¥30,000
27cm	6-0268-1302	398	240	2.9	7644000	¥39,000

⑭万能出刃 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
17cm	6-0268-1401	298	235	2.9	7644500	¥25,000

⑮万能 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	6-0268-1501	290	210	2.6	7644100	¥21,000
17.5cm	6-0268-1502	303	225	2.6	7644200	¥24,000

⑯菜切 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	6-0268-1601	290	230	2.6	7644300	¥21,000
18cm	6-0268-1602	310	245	2.6	7644400	¥24,000

⑰ペアリングナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
9cm	6-0268-1701	215	105	2.3	7643700	¥16,000

⑱ピーリングナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
7cm	6-0268-1801	165	80	2.6	7643800	¥16,000

⑲ブレードナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
23cm	6-0268-1901	358	220	2.6	7644600	¥31,000

⑳ポーニングナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	6-0268-2001	297	175	2.6	7644700	¥24,000

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・計量スプーン

15 ロート・スコップ

08 庖丁