

兼元

関古来の日本刀の製法に素材を吟味して新しい技術(特殊熱処理加工)を加えて製造されていますので切れ味、耐久力は群を抜いております。



日本鋼。積層強化木(共口金付)。

兼元 日本鋼 黒合板柄(共口金付)

① 牛刀 [CHSA-01]

刃渡	商品番号	価格
180mm	13-0114-0101	¥ 9,100
210mm	13-0114-0102	¥ 9,700
240mm	13-0114-0103	¥11,600
270mm	13-0114-0104	¥13,200
300mm	13-0114-0105	¥15,400

② ペティナイフ [CHSA-02]

刃渡	商品番号	価格
120mm	13-0114-0201	¥6,900
150mm	13-0114-0202	¥7,200

③ 三徳 [CHSA-03]

刃渡	商品番号	価格
180mm	13-0114-0301	¥9,700

④ 筋引 [CHSA-04]

刃渡	商品番号	価格
240mm	13-0114-0401	¥11,000
270mm	13-0114-0402	¥12,700

⑤ 洋出刃 [CHSA-05]

刃渡	商品番号	価格
210mm	13-0114-0501	¥17,600
240mm	13-0114-0502	¥20,400

⑥ 骨スキ 丸型(西型) [CHSA-06]

刃渡	商品番号	価格
150mm	13-0114-0601	¥9,700

⑦ 骨スキ 角型(東型) [CHSA-07]

刃渡	商品番号	価格
150mm	13-0114-0701	¥9,700

兼元

サビに強く、破断力に優れたモリブデン鋼を使用し伝統の古武鍛刀法に新しい技術を加え、独特な特殊熱処理に依り最も理想的な高度を得、切れ味、耐久力とも抜群な本職用庖丁です。



モリブデン鋼。POM柄(共口金付)。

兼元 INOX POM柄

⑧ 牛刀 [CHSA-13]

刃渡	商品番号	価格
180mm	13-0114-0801	¥12,100
210mm	13-0114-0802	¥12,700
240mm	13-0114-0803	¥17,200
270mm	13-0114-0804	¥20,400

⑨ ペティナイフ [CHSA-14]

刃渡	商品番号	価格
120mm	13-0114-0901	¥9,100
150mm	13-0114-0902	¥9,500

⑩ 三徳 [CHSA-15]

刃渡	商品番号	価格
180mm	13-0114-1001	¥12,700

●耐衝撃性や耐熱性に優れたポリアセタール樹脂を柄に使用しています。

兼元



モリブデン鋼。積層強化木(共口金付)。

兼元 INOX 青合板柄(共口金付)

⑪ 牛刀 [CHSA-08]

刃渡	商品番号	価格
180mm	13-0114-1101	¥13,300
210mm	13-0114-1102	¥14,600
240mm	13-0114-1103	¥18,400
270mm	13-0114-1104	¥21,500
300mm	13-0114-1105	¥24,200

⑫ ペティナイフ [CHSA-09]

刃渡	商品番号	価格
120mm	13-0114-1201	¥10,100
150mm	13-0114-1202	¥10,600

⑬ 三徳 [CHSA-10]

刃渡	商品番号	価格
180mm	13-0114-1301	¥14,300

⑭ 筋引 [CHSA-11]

刃渡	商品番号	価格
240mm	13-0114-1401	¥17,600
270mm	13-0114-1402	¥20,900

⑮ 骨スキ角型 [CHSA-12]

刃渡	商品番号	価格
150mm	13-0114-1501	¥14,300

※上記の価格には消費税は含まれておりません。

料理道具

001 ~ 009

001 鍋・フライパン

002 ホットプレート・トースター

003 食器・給食道具

004 コンテナ類

005 キッチンポット・保存容器

006 ボールミキサー・漬物米ひつ

007 まな板・砥石

008 種類・中華用品

009 揚げ物用品