

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。
ハイル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 | 1-0284-0101 | 300 | 162 | 2.0 | 1251900 | ¥15,800 |
| 21cm | 1-0284-0102 | 330 | 176 | 2.0 | 1251910 | ¥16,900 |
| 24cm | 1-0284-0103 | 370 | 256 | 2.5 | 1251920 | ¥21,200 |
| 27cm | 1-0284-0104 | 405 | 278 | 2.5 | 1251930 | ¥24,000 |

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 | 1-0284-0201 | 233 | 92 | 2.0 | 1251960 | ¥11,400 |
| 15cm | 1-0284-0202 | 263 | 101 | 2.0 | 1251970 | ¥11,800 |

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 | 1-0284-0301 | 370 | 186 | 2.5 | 1251940 | ¥19,400 |
| 27cm | 1-0284-0302 | 390 | 202 | 2.5 | 1251950 | ¥21,600 |

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 | 1-0284-0401 | 297 | 159 | 2.0 | 1251980 | ¥16,600 |

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 | 1-0284-0501 | 275 | 169 | 2.5 | 1251990 | ¥17,300 |

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 | 1-0284-0601 | 302 | 169 | 2.0 | 1290800 | ¥11,200 |
| 21cm | 1-0284-0602 | 332 | 178 | 2.0 | 1290810 | ¥12,200 |
| 24cm | 1-0284-0603 | 370 | 245 | 2.2 | 1290820 | ¥15,600 |
| 27cm | 1-0284-0604 | 405 | 292 | 2.5 | 1290830 | ¥18,200 |
| 30cm | 1-0284-0605 | 438 | 316 | 2.5 | 1290840 | ¥21,000 |

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 | 1-0284-0701 | 237 | 92 | 1.5 | 1290870 | ¥8,400 |
| 15cm | 1-0284-0702 | 265 | 101 | 2.0 | 1290880 | ¥8,800 |

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 | 1-0284-0801 | 367 | 183 | 2.0 | 1290850 | ¥14,800 |
| 27cm | 1-0284-0802 | 388 | 200 | 2.0 | 1290860 | ¥17,400 |

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 | 1-0284-0901 | 300 | 169 | 2.0 | 1290890 | ¥11,600 |

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 | 1-0284-1001 | 270 | 172 | 2.2 | 1290900 | ¥11,600 |

MONZABURO VG-T (ツバ付)

材質:ピュアステンレス+コバルト



⑪牛刀 両

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|------|-------------|-----|-----|-----|---------|------------|
| 21cm | 1-0284-1101 | 331 | 165 | 2.0 | 7965900 | ¥20,900 |
| 24cm | 1-0284-1102 | 366 | 212 | 2.3 | 7966000 | ¥25,500 廃盤 |
| 27cm | 1-0284-1103 | 397 | 233 | 2.3 | 7966100 | ¥28,200 |

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 |
|------|-------------|-----|----|-----|---------|---------|
| 12cm | 1-0284-1201 | 228 | 82 | 2.0 | 7966500 | ¥13,500 |
| 15cm | 1-0284-1202 | 259 | 86 | 2.0 | 7966600 | ¥14,000 |

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