

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