

兼松作 別撰 ステンレス製 大同特殊鋼

日本刀鍛錬の技術をステンレスに生かした和庖丁
ステンレス製ですから衛生的でサビにくい。



① 柳刃 庖

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
20cm	1-0310-0101	325	123	2.1	5819000	¥10,000
24cm	1-0310-0102	365	134	2.1	5819100	¥11,000
27cm	1-0310-0103	415	170	2.1	5819200	¥13,400

② 蛸引 庖

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
20cm	1-0310-0201	330	110	2.1	5819300	¥10,000
24cm	1-0310-0202	370	125	2.1	5819400	¥11,000

③ 出刃 庖

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	1-0310-0301	245	132	2.5	5819500	¥9,000
13.5cm	1-0310-0302	255	192	3.4	5819600	¥10,000
15cm	1-0310-0303	275	213	3.7	5819700	¥11,000
16.5cm	1-0310-0304	290	221	3.7	5819800	¥12,200
18cm	1-0310-0305	305	231	3.8	5819900	¥13,400

④ 薄刃 庖

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.5cm	1-0310-0401	295	172	2.2	5820000	¥11,000

堺孝行 Inox PC柄 洗



柄の特徴 耐熱温度170℃。食器洗浄機・高温乾燥機での使用が可能です。

表面は滑りにくくように特殊加工してあります。

耐酸性に優れ防カビ性の効果もあります。

刃:モリブデン鋼 柄:ナイロン66

今までの木柄の和庖丁によくあった柄のぐらつきや、水の侵入による腐敗がいっさいありません。

⑤ 柳刃 庖

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	1-0310-0501	355	200	3.0	8121400	¥11,200
24cm	1-0310-0502	380	220	3.0	8121500	¥12,700
27cm	1-0310-0503	410	280	3.2	8121600	¥15,600
30cm	1-0310-0504	440	320	3.2	8121700	¥17,200

⑥ 出刃 庖

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	1-0310-0601	285	320	6.0	8121800	¥16,500
18cm	1-0310-0602	335	440	7.0	8121900	¥21,700
21cm	1-0310-0603	375	600	7.2	8120200	¥28,800
24cm	1-0310-0604	420	680	7.2	8120300	¥41,000

⑦ 薄刃 庖

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	1-0310-0701	320	260	3.0	8117300	¥14,400
21cm	1-0310-0702	355	340	3.5	8117400	¥19,100

⑧ 身卸出刃 庖

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	1-0310-0801	410	400	5.0	8117100	¥19,300
27cm	1-0310-0802	435	560	6.0	8117200	¥23,400

⑨ 寿司切 庖

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	1-0310-0901	395	540	1.1	8117500	¥21,800

堺菊守 極KIWAMI V10

極(KIWAMI) V10シリーズはサビに強く、硬さとねばりに磨きをかけたプロ仕様のカスミ和庖丁の最高峰です。
材質:V金10号(モリブデン、バナジウム、コバルト含有)



⑩ 柳刃 庖

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	1-0310-1001	380	125	3.5	7169200	¥37,900
27cm	1-0310-1002	415	185	3.5	7169300	¥44,100
30cm	1-0310-1003	450	210	4.0	7169400	¥50,200
33cm	1-0310-1004	490	235	4.0	7169500	¥62,700
36cm	1-0310-1005	525	250	4.0	7169600	¥72,100

⑪ 薄刃 庖

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	1-0310-1101	320	150	4.0	7170500	¥37,900
19.5cm	1-0310-1102	335	185	4.0	7170600	¥44,100
21cm	1-0310-1103	355	210	4.0	7170700	¥50,200
22.5cm	1-0310-1104	375	250	4.0	7170800	¥62,700
24cm	1-0310-1105	400	275	4.0	7170900	¥72,100

⑫ 鎌形薄刃 庖

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	1-0310-1201	320	165	4.0	7170000	¥37,900
19.5cm	1-0310-1202	335	185	4.0	7170100	¥44,100
21cm	1-0310-1203	355	225	4.0	7170200	¥50,200
22.5cm	1-0310-1204	375	270	4.0	7170300	¥62,700
24cm	1-0310-1205	400	300	4.0	7170400	¥72,100

⑬ ふぐ引 庖

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	1-0310-1301	380	90	2.5	7169700	¥44,100
27cm	1-0310-1302	415	110	3.0	7169800	¥50,200
30cm	1-0310-1303	450	130	3.0	7169900	¥62,700

⑭ 切付庖丁 庖

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	1-0310-1401	400	200	4.0	1510030	¥50,200
27cm	1-0310-1402	435	240	4.5	1510040	¥62,700

⑮ 先丸蛸引 庖

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
27cm	1-0310-1501	415	120	3.5	1510050	¥50,200
30cm	1-0310-1502	450	150	4.0	1510060	¥62,700

⑯ むきもの庖丁 庖

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	1-0310-1601	320	150	3.5	1510070	¥44,100

⑰ 切付柳刃 庖

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
27cm	1-0310-1701	415	150	3.5	1510080	¥50,200
30cm	1-0310-1702	450	180	4.0	1510090	¥62,700

庖…両刃 庖…片刃 庖丁は全て右仕様です。左仕様をご希望の際は別途お問い合わせください。

●このカタログに掲載されている価格は、2021年4月1日現在のものです。●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。

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