

刀秀作 モリブデンバナジウム鋼

材質:刃部/モリブデンバナジウム鋼 ハンドル部/朴木 桂/ポリエチレン樹脂

●切れ味と耐久性に優れ、サビに強いモリブデンバナジウム鋼を採用



① 柳刃 用

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FC-363 24cm	1-0312-0101	385	135	3.0	1239530	¥6,000
FC-364 27cm	1-0312-0102	410	150	3.0	1239540	¥9,000

② 出刃 用

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FC-360 15cm	1-0312-0201	290	140	3.5	1239500	¥5,000
FC-361 16.5cm	1-0312-0202	310	200	4.2	1239510	¥6,000
FC-362 18cm	1-0312-0203	325	260	5.0	1239520	¥10,000

③ 角型薄刃 用

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FC-365 18cm	1-0312-0301	315	215	4.2	1239550	¥7,000
FC-366 19.5cm	1-0312-0302	340	240	4.2	1239560	¥10,000

刀秀作 モリブデンバナジウム鋼 (左用)

材質:刃部/モリブデンバナジウム鋼 ハンドル部/朴木 桂/ポリエチレン樹脂

●切れ味と耐久性に優れ、サビに強いモリブデンバナジウム鋼を採用



④ 柳刃 用

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FC-373 24cm	1-0312-0401	385	135	3.0	1240100	¥7,800
FC-374 27cm	1-0312-0402	410	150	3.0	1240110	¥11,700

⑤ 出刃 用

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FC-370 15cm	1-0312-0501	290	140	3.5	1239570	¥6,500
FC-371 16.5cm	1-0312-0502	310	200	4.2	1239580	¥7,800
FC-372 18cm	1-0312-0503	325	260	5.0	1239590	¥13,000

⑥ 角型薄刃 用

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FC-375 18cm	1-0312-0601	315	215	4.2	1240120	¥9,100
FC-376 19.5cm	1-0312-0602	340	240	4.2	1240130	¥13,000

用…両刃 用…片刃

SAKURA-S庖丁 ステンレス

材質/刃体:ハイカーボステンレス刃物鋼、柄/ステンレススチール

●衛生管理に適したオールステンレス一体型
●現場を考えたハンドル形状とグリップパターン



⑦ 出刃 用

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	1-0312-0701	287	300	5.0	1246640	¥12,000
16.5cm	1-0312-0702	302	320	5.0	1246650	¥13,000
18cm	1-0312-0703	317	340	5.0	1246660	¥14,000
21cm	1-0312-0704	349	420	5.0	1246670	¥17,000
24cm	1-0312-0705	386	530	5.0	1246680	¥19,000
27cm	1-0312-0706	416	630	5.0	1246690	¥21,000
30cm	1-0312-0707	446	700	5.0	1246700	¥24,000

⑧ 刺身 用

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	1-0312-0801	350	140	2.5	1246600	¥11,000
24cm	1-0312-0802	380	170	2.5	1246610	¥12,000
27cm	1-0312-0803	410	190	2.5	1246620	¥13,000
30cm	1-0312-0804	440	200	2.5	1246630	¥14,000



⑨ 出刃 左きき用 用

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	1-0312-0901	349	420	5.0	1246710	¥26,000

⑩ 刺身 左きき用 用

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
27cm	1-0312-1001	410	190	2.5	1246720	¥20,000

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