※このページの庖丁の表示サイズは、マチ付庖丁は刃先からマチまで、マチなし庖丁は刃渡り寸法となっております。(P.295参照)

堺 菊守 日本鋼(口金付)

日本鋼を使用し職人が丹精込めて造り上げた庖丁です。

❶ ペティナイフ(両刃)
〈AKK-54〉 B

	cm	全長	g	背厚	
9-0314-0101	12	225	60	1.7	¥6,900
9-0314-0102	15	265	70	1.7	¥7,700
9-0314-0103	18	295	90	1.7	¥9,900

❷ 牛刀(両刃)〈AKK-53〉 B

	cm	全長	g	背厚	
9-0314-0201	18	300	145	1.9	¥ 9,700
9-0314-0202	21	330	160	1.9	¥10,700
9-0314-0203	24	370	210	2.2	¥12,900
9-0314-0204	27	400	250	2.4	¥16,000
9-0314-0205	30	435	295	2.4	¥18,100
9-0314-0206	33	470	315	2.4	¥21,400
9-0314-0207	36	495	345	2.4	¥27,000

❸ 巾広厚口牛刀(両刃)〈AKK-90〉 B

	cm	全長	g	背厚	
9-0314-0301	27	415	500	4.0	¥27,000
9-0314-0302	30	445	515	4.0	¥32,600
9-0314-0303	33	480	650	4.0	¥38,000

● 牛刀に比べて幅、厚みが約1.5倍のため耐久性に優れ、水産加工場などに最適です。

❹ 筋引(両刃)〈AKK-55〉 B

	cm	全長	g	背厚	
9-0314-0401	24	370	155	1.8	¥12,900
9-0314-0402	27	395	175	2.2	¥16,000
9-0314-0403	30	425	230	2.4	¥18,100

❺ 洋出刃(両刃)〈AKK-58〉 B

	cm	全長	g	背厚	
9-0314-0501	18	305	250	3.8	¥17,800
9-0314-0502	21	335	300	3.8	¥19,100
9-0314-0503	24	370	350	3.8	¥22,300
9-0314-0504	27	405	400	3.8	¥25,000
9-0314-0505	30	450	600	4.8	¥27,200

❻ ガラスキ(片刃)〈AKK-59〉 B

	cm	全長	g	背厚	
9-0314-0601	18	310	280	3.8	¥20,200

❼ 骨スキ 丸(片刃)〈AKK-57〉 B

	cm	全長	g	背厚	
9-0314-0701	13.5	265	150	2.1	¥11,900

❽ 骨スキ 角(片刃)〈AKK-56〉 B

	cm	全長	g	背厚	
9-0314-0801	15	270	170	2.8	¥10,900

堺 菊守 SKKバナジウム鋼(口金付)

ハイカーボン特殊ステンレス鋼(モリブデン、バナジウム含有)を使用。
適度なしなりとシャープな切れ味。

❾ ペティナイフ(両刃)
〈AKK-61〉 B

	cm	全長	g	背厚	
9-0314-0901	12	225	70	1.7	¥11,500
9-0314-0902	15	260	90	1.7	¥12,400
9-0314-0903	18	295	95	1.7	¥14,200

❿ 牛刀(両刃)〈AKK-60〉 B

	cm	全長	g	背厚	
9-0314-1001	18	300	160	1.9	¥17,000
9-0314-1002	21	330	165	1.9	¥18,600
9-0314-1003	24	370	250	2.4	¥23,300
9-0314-1004	27	405	290	2.4	¥29,400
9-0314-1005	30	435	300	2.5	¥35,600

⓫ 三徳(両刃)
〈AKK-65〉 B

	cm	全長	g	背厚	
9-0314-1101	17.5	295	160	1.9	¥18,600

堺 菊守 和式シリーズ

ハンドルに和式の柄を採用した、和庖丁感覚の洋庖丁です。和食料理人の手にピッタリのグリップで、カウンター仕事などでの演出効果も抜群です。
材質:刃物部/モリブデン・バナジウム鋼
柄部/紫檀柄

堺 菊守 サーモン型庖丁

特殊ステンレス鋼
アゴの部分を斜めに丸くカットしてあり、疲れにくく、フィットします。
両面に楕円状のくぼみを設けました。

堺 菊守 和式シリーズ

⓬ ペティナイフ(両刃)紫檀柄
〈AKK-A7〉 B

	cm	全長	g	背厚	
9-0314-1201	15	280	60	2.0	¥13,200

⓭ 牛刀(両刃)紫檀柄 〈AKK-A5〉 B

	cm	全長	g	背厚	
9-0314-1301	21	350	130	2.8	¥16,000
9-0314-1302	24	385	180	3.0	¥20,000
9-0314-1303	27	420	220	3.0	¥21,500
9-0314-1304	30	450	265	3.0	¥24,200

⓮ 筋引(両刃)紫檀柄 〈AKK-A4〉 B

	cm	全長	g	背厚	
9-0314-1401	27	415	135	2.5	¥20,000

⓯ 三徳(両刃)紫檀柄 〈AKK-A8〉 B

	cm	全長	g	背厚	
9-0314-1501	17	320	135	2.5	¥14,500

堺 菊守 サーモン型庖丁

⓰ 牛刀サーモン(両刃)
〈AKK-42〉 B

	cm	全長	g	背厚	
9-0314-1601	21	330	145	1.8	¥35,000
9-0314-1602	24	360	215	2.2	¥41,900
9-0314-1603	27	395	235	2.2	¥51,100
9-0314-1604	30	430	265	2.2	¥61,000

⓱ 筋引サーモン(両刃)
〈AKK-41〉 B

	cm	全長	g	背厚	
9-0314-1701	24	370	175	2.2	¥40,700
9-0314-1702	27	405	185	2.2	¥48,800

⓲ ペティーサーモン(両刃)
〈AKK-40〉 B

	cm	全長	g	背厚	
9-0314-1801	12	225	60	1.7	¥21,100
9-0314-1802	15	250	65	1.7	¥22,100