

※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)



今月 ステンレス鋼和庖丁

① 柳刃(片刃)〈ALI-49〉

	cm	全長	g	背厚	
1-0306-0101	FC-1076	21	350	80	2.0 ¥3,500
1-0306-0102	FC-1077	24	385	135	3.0 ¥4,500
1-0306-0103	FC-1078	27	410	150	3.0 ¥6,500
1-0306-0104	FC-1079	30	450	170	3.0 ¥9,000

② 出刃(片刃)〈ALI-50〉

	cm	全長	g	背厚	
1-0306-0201	FC-1072	15	280	140	3.5 ¥3,500
1-0306-0202	FC-1073	16.5	310	225	4.2 ¥4,000
1-0306-0203	FC-1074	18	325	260	5.0 ¥6,500
1-0306-0204	FC-1075	21	370	365	5.0 ¥9,000

③ 小出刃(片刃)〈ALI-51〉

	cm	全長	g	背厚	
1-0306-0301	FC-1071	13	270	130	3.0 ¥2,500

④ あじ切(片刃)〈ALI-52〉

	cm	全長	g	背厚	
1-0306-0401	FC-1070	10.5	210	50	2.0 ¥2,000

⑤ 菜切(両刃)〈ALI-53〉

	cm	全長	g	背厚	
1-0306-0501	FC-1081	16	300	115	1.5 ¥2,500

⑥ 三徳(両刃)〈ALI-54〉

	cm	全長	g	背厚	
1-0306-0601	FC-1080	16.5	300	95	1.5 ¥2,500

①～⑥
●材質:刀身/ステンレス刃物鋼
ハンドル/自然木
桂部/ポリプロピレン樹脂



⑦ 堺政綱 菜切(両刃)〈ANT-12〉

	cm	全長	g	背厚	
1-0306-0701	16.5	315	170	3.2	¥13,900

材質:割込鋼



⑧ 常次 出刃(SK鋼)(片刃)〈ADB-02〉

	cm	全長	g	背厚	
1-0306-0801	12	245	155	5.9	¥14,200



⑨ 黒打 アジ切(片刃)〈AKL-15〉

	cm	全長	g	背厚	
1-0306-0901	10.5	225	70	2.0	¥6,400

材質:安来鋼白紙

⑩ 黒打 貝サキ(片刃)〈AKL-14〉

	cm	全長	g	背厚	
1-0306-1001	10.5	225	60	2.0	¥6,400
1-0306-1002	12	245	65	2.0	¥7,000
1-0306-1003	15	285	70	2.0	¥7,900

材質:安来鋼白紙



⑪ 槌目 アジ切(片刃)〈ATT-02〉

	cm	全長	g	背厚	
1-0306-1101	10.5	230	80	2.8	¥6,400
1-0306-1102	12	245	90	2.8	¥7,200

材質:安来鋼白紙

⑫ 槌目 貝サキ(片刃)〈ATT-01〉

	cm	全長	g	背厚	
1-0306-1201	10.5	235	65	2.8	¥6,400
1-0306-1202	12	245	75	2.8	¥7,000
1-0306-1203	15	285	90	2.8	¥7,900

材質:安来鋼白紙



⑬ 一角 小出刃(ウロコ取り付)(片刃)〈AIT-09〉

	cm	全長	g	背厚	
1-0306-1301	P-105D	10.5	207	70	2.3 ¥4,200
1-0306-1302	P-120D	12	226	88	2.3 ¥4,400

材質:バナジウムステンレス鋼
●主に小魚の解体に便利です。



⑭ 正広 間切り(片刃)サヤ付〈AMS-N1〉

	cm	全長	g	背厚	
1-0306-1401	40931	13.5	250	85	3.0 ¥4,600
1-0306-1402	40932	15	265	90	3.0 ¥5,000

材質:V銀3号B(鋼)
●水産関係に最適で切れ味が良く、サヤ付なので収納や持ち運びに便利です。

鍋類

フライパン・
グリルパンガストロノームパン・
ホテルパンバット・番重・
コンテナ

食缶・給食道具

キッチンポット・
保存容器ボール・ザル・
漬物・米びつ

庖丁・ナイフ・砥石

まな板庖丁差・
殺菌庫そばうどん・
パスタ用品蒸し器・中華・
揚げ物用品