

實光刃物



堺實光 特製霞

① 刺身 [CHPA-01] 目

180mm	11-0903-0101	¥ 8,600
210mm	11-0903-0102	¥ 9,300
240mm	11-0903-0103	¥ 9,900
270mm	11-0903-0104	¥12,600
300mm	11-0903-0105	¥15,800
330mm	11-0903-0106	¥20,800
360mm	11-0903-0107	¥29,900
390mm	11-0903-0108	¥36,700

② タコ引 [CHPA-02] 目

210mm	11-0903-0201	¥ 9,300
240mm	11-0903-0202	¥ 9,900
270mm	11-0903-0203	¥12,600
300mm	11-0903-0204	¥15,800
330mm	11-0903-0205	¥20,800
360mm	11-0903-0206	¥29,900

③ フグ引 [CHPA-03] 目

240mm	11-0903-0301	¥12,600
270mm	11-0903-0302	¥15,800
300mm	11-0903-0303	¥20,800
330mm	11-0903-0304	¥29,900

④ 出刃 [CHPA-04] 目

90mm	11-0903-0401	¥ 7,800
105mm	11-0903-0402	¥ 8,300
120mm	11-0903-0403	¥ 8,700
135mm	11-0903-0404	¥ 9,600
150mm	11-0903-0405	¥10,400
165mm	11-0903-0406	¥11,700
180mm	11-0903-0407	¥13,800
195mm	11-0903-0408	¥16,700
210mm	11-0903-0409	¥20,600
225mm	11-0903-0410	¥25,800
240mm	11-0903-0411	¥32,600
270mm	11-0903-0412	¥47,800
300mm	11-0903-0413	¥70,000

特製霞

- 昔から包丁に使われている日本鋼を、霞仕上げにした和包丁シリーズです。
- 手研ぎ刃付けをしているので、そのままご使用いただけます。

⑤ 薄刃 [CHPA-06] 目

165mm	11-0903-0501	¥ 9,300
180mm	11-0903-0502	¥ 9,900
195mm	11-0903-0503	¥12,600
210mm	11-0903-0504	¥15,800
225mm	11-0903-0505	¥20,800
240mm	11-0903-0506	¥29,900

⑥ 鎌薄刃 [CHPA-05] 目

165mm	11-0903-0601	¥ 9,300
180mm	11-0903-0602	¥ 9,900
195mm	11-0903-0603	¥12,600
210mm	11-0903-0604	¥15,800
225mm	11-0903-0605	¥20,800
240mm	11-0903-0606	¥29,900

⑦ 骨切 [CHPA-07] 目

240mm	11-0903-0701	¥31,200
270mm	11-0903-0702	¥34,500
300mm	11-0903-0703	¥42,300
330mm	11-0903-0704	¥52,200

⑧ 身卸 [CHPA-08] 目

210mm	11-0903-0801	¥14,800
240mm	11-0903-0802	¥19,300
270mm	11-0903-0803	¥26,200
300mm	11-0903-0804	¥36,600

⑨ 寿司切 [CHPA-09] 目

240mm	11-0903-0901	¥30,500
-------	--------------	---------

⑩ むき物 [CHPA-10] 目

180mm	11-0903-1001	¥11,500
210mm	11-0903-1002	¥17,200

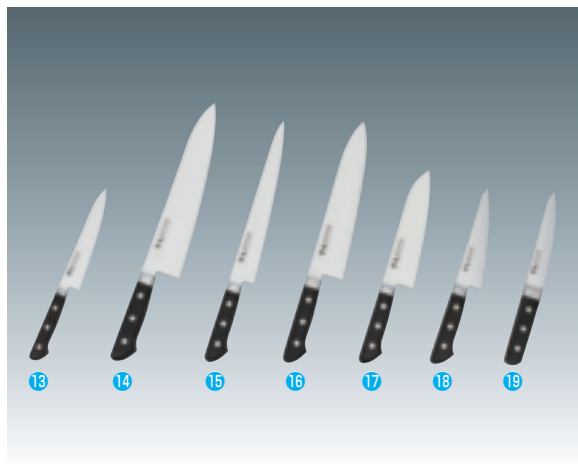
⑪ 江戸裂 [CHPA-11] 目

180mm	11-0903-1101	¥20,800
210mm	11-0903-1102	¥30,700

⑫ 舟行 [CHPA-12] 目

150mm	11-0903-1201	¥9,300
165mm	11-0903-1202	¥9,900

實光刃物



INOXシリーズ

- 鋼の中にクロムを12%以上加わえることによって耐食性が向上し、サビがでにくい。
- 切れ味の抜群さ、刃持ちの良さがあります。一日にかなりの量を切る場合なども切れ味が維持できる商品となっております。

堺實光 INOX

⑬ ツバ付ペティ [CHPB-01] 目

120mm	11-0903-1301	¥ 7,700
150mm	11-0903-1302	¥ 8,200
180mm	11-0903-1303	¥10,300

⑭ ツバ付牛刀 [CHPB-02] 目

180mm	11-0903-1401	¥11,500
210mm	11-0903-1402	¥13,400
240mm	11-0903-1403	¥16,200
270mm	11-0903-1404	¥19,300
300mm	11-0903-1405	¥23,300

⑮ ツバ付筋引 [CHPB-03] 目

210mm	11-0903-1501	¥13,400
240mm	11-0903-1502	¥16,200
270mm	11-0903-1503	¥19,300

⑯ ツバ付洋出刃 [CHPB-04] 目

210mm	11-0903-1601	¥19,400
240mm	11-0903-1602	¥22,000
270mm	11-0903-1603	¥25,600

⑰ ツバ付三徳 [CHPB-05] 目

180mm	11-0903-1701	¥12,700
-------	--------------	---------

⑱ ツバ付骨スキ角 [CHPB-06] 目

150mm	11-0903-1801	¥12,700
-------	--------------	---------

⑲ ツバ付骨スキ丸 [CHPB-07] 目

150mm	11-0903-1901	¥12,700
-------	--------------	---------

Tojiro-Pro

コバルト合金鋼
Cobalt Alloy Steel(VG10)
DP

13クロムステンレス
13 Chrome Stainless Steel

トウジロウ プロ

- 18-8ステンレス鋼製のモナカハンドルは錆びにくく、洗いやすいことからバイ菌の侵入・繁殖を防ぎ衛生的です。また、高圧・高温(180℃)殺菌洗浄が可能で、切れ味・硬度・ハンドルにも全く影響がありません。

DPエコクリーンシリーズ(オールゼロクリア加工)

業務用包丁として基本性能に定評のある「Tojiro-Pro」シリーズに「ゼロクリア加工」を施しました。

トウジロウ プロ
(ゼロクリア加工)

⑳ 牛刀 [CHEN-01] 目

FZ-888 180	11-0903-2001	¥ 8,000
FZ-889 210	11-0903-2002	¥ 8,900
FZ-890 240	11-0903-2003	¥11,000
FZ-891 270	11-0903-2004	¥13,500

㉑ ペティ [CHEN-02] 目

FZ-883 120	11-0903-2101	¥5,800
FZ-884 150	11-0903-2102	¥6,100

㉒ 筋引 [CHEN-03] 目

FZ-886 240	11-0903-2201	¥11,000
------------	--------------	---------

㉓ 三徳 [CHEN-04] 目

FZ-895 170	11-0903-2301	¥8,000
------------	--------------	--------

㉔ 薄刃 [CHEN-05] 目

FZ-894 165	11-0903-2401	¥8,000
------------	--------------	--------

※上記の価格には消費税は含まれておりません。