



黒打包丁



両刃黒打包丁

No.	品名	寸法	包装	入数
18-1	菜切包丁	165mm×51mm	A型箱入	6×10
18-2	菜切包丁	165mm×48mm	A型箱入	6×10
18-3	野菜包丁	165mm	A型箱入	6×10
18-4	中出刃包丁	150mm	A型箱入	6×10
18-5	刺身包丁	180mm	A型箱入	6×10
18-6	菜切包丁	165mm×48mm	B.P入	10×12
18-7	野菜包丁	165mm	B.P入	10×12
	野菜包丁	150mm	B.P入	10×12
18-8	舟行包丁	150mm	B.P入	10×12
18-9	柳刃包丁	180mm	B.P入	10×12
18-10	柳刃包丁	150mm	B.P入	10×12

* 黒打包丁は極軟鉄に最高の炭素系刃物鋼を割込み鍛接する世界に誇る日本の伝統技法で製作した包丁です。昔から型、手になじむ白木の柄、研ぎ易く永切れのする黒打包丁をおすすめいたします。

両刃黒打包丁



両刃黒打包丁

No.	品名	寸法	包装	入数
18-11	野菜包丁	120mm	B.P入	10×12
18-12	アジ切包丁	105mm	B.P入	10×12
18-13	柳刃包丁	126mm	B.P入	10×12
18-14	出刃包丁	165mm	B.P入	10×12
18-15	中出刃包丁	150mm	B.P入	10×12
18-16	豚切包丁	180mm	B.P入	10×12
18-17	豚切包丁	210mm		10×12