

令月 紅  
KURENAI

口金付 モリブデンバナジウム鋼本割込シリーズ



商品ページ

## 耐摩耗性、耐久性に優れた 日本製プロ向けモデル

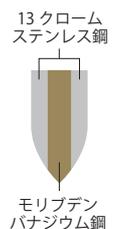
確かな切れ味と多面的な強さを揃えた業務用シリーズ。あらゆる調理業務に対応可能な10サイズを展開しています。全てのパーツで高いクオリティを誇るバランスの良いモデルです。



自社工場で一丁一丁刃付けを施し仕上げます

## 切れ味の持続性が高い 高品質モリブデンバナジウム鋼の刀身

刀身は耐摩耗性に優れる高品質刃物鋼を心材に使用した3層構造。優れた切れ味の鋼材をサビに強いステンレスで挟み、鋭利さと高い耐蝕性を両立しました。切れ味の持続性が高いことで、研ぎ直し回数が減り作業効率が向上します。



## 令月 紅 口金付 モリブデンバナジウム鋼本割込シリーズ



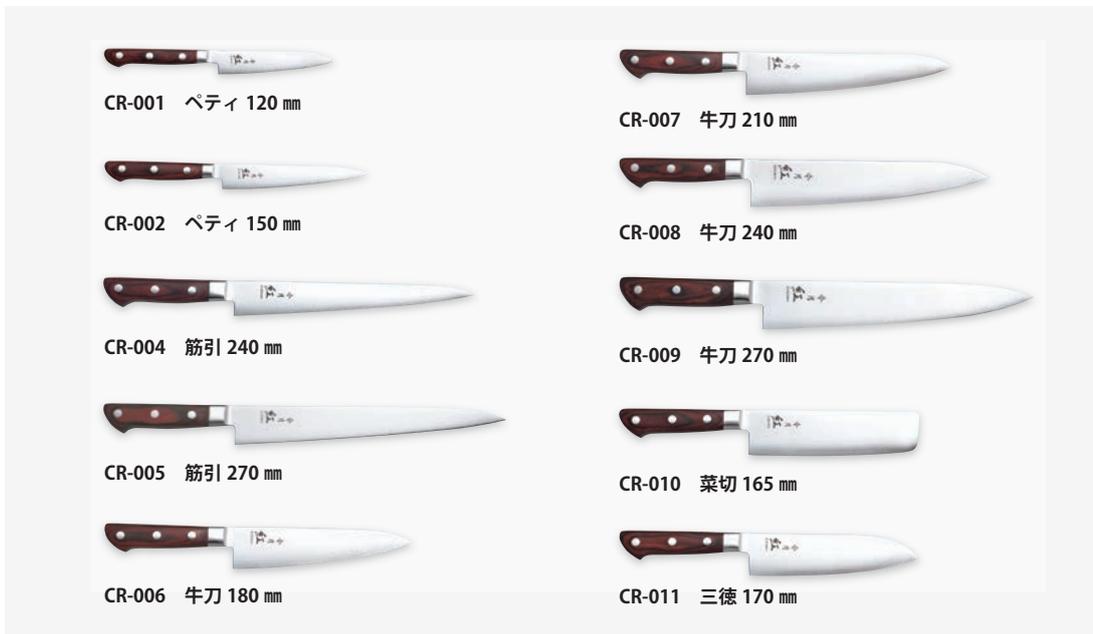
柄の耐久性を高める口金付き

重量バランスの良い本通し仕様

### 口金付き、本通し仕様で 高耐久な持ち手

持ち手には強度と耐水性に優れた積層強化木を採用。なめらかな形状とデザイン性のある紅い色味が特徴です。水の侵入を防ぐ口金付きのため、柄の腐食に強く長期間で使用いただけます。

### ■商品一覧 あらゆる食材へ対応できる 10 サイズ展開



CR-001 ペティ 120 mm

CR-007 牛刀 210 mm

CR-002 ペティ 150 mm

CR-008 牛刀 240 mm

CR-004 筋引 240 mm

CR-009 牛刀 270 mm

CR-005 筋引 270 mm

CR-010 菜切 165 mm

CR-006 牛刀 180 mm

CR-011 三徳 170 mm

料理庖丁  
令月パッケージ  
貼箱

**■材質** 刀身：モリブデンバナジウム鋼複合材  
心材：モリブデンバナジウム鋼  
側材：13 クロームステンレス鋼

ハンドル：積層強化木  
口金・中子：18-8 ステンレス鋼

安全データシート：なし  
OEM：可能

日本製  
両刃

品番	品名	本体価格	入数	製品サイズ・重量	パッケージサイズ・重量	カートンサイズ・重量	JANコード
CR-001	ペティ 120mm	¥5,000	6/36	225×25×17mm 70g	270×45×25mm 120g	310×175×335mm 5.4kg	4543225 040018
CR-002	ペティ 150mm	¥5,500		260×25×12mm 85g	275×45×25mm 135g	310×175×335mm 5.7kg	4543225 040025
CR-004	筋引 240mm	¥10,000		365×37×17mm 210g	386×65×26mm 310g	410×235×375mm 12.5kg	4543225 040049
CR-005	筋引 270mm	¥12,000		395×40×17mm 220g	426×70×26mm 335g	450×250×375mm 13.7kg	4543225 040056
CR-006	牛刀 180mm	¥9,000		300×45×22mm 180g	330×62×26mm 260g	365×225×370mm 10.8kg	4543225 040063
CR-007	牛刀 210mm	¥10,000		335×45×17mm 205g	350×62×26mm 290g	385×225×375mm 11.7kg	4543225 040070
CR-008	牛刀 240mm	¥12,000		365×50×17mm 245g	386×65×26mm 345g	410×235×375mm 13.8kg	4543225 040087
CR-009	牛刀 270mm	¥14,000		410×50×17mm 280g	426×70×26mm 395g	450×250×375mm 16.0kg	4543225 040094
CR-010	菜切 165mm	¥9,000		295×47×22mm 195g	330×62×26mm 275g	365×225×370mm 11.2kg	4543225 040100
CR-011	三徳 170mm	¥9,000		295×45×22mm 190g	330×62×26mm 270g	365×225×370mm 11.0g	4543225 040117