

HAYASHI

林工業株式会社

ス
パ
ッ

もくじ

■もくじ	p2
■包丁	p3
■和包丁		
■清綱作	p4
■清綱上作	p5
■割込包丁（洋包丁）		
■白鷺の華	p6
■秀宗作	p7
■クレープ	p7
■鋏	p8
■理髪鋏（白鷺）	p9
■キッチン鋏（クレープ）	p10
■キッチン鋏（キヨツナ・清綱作）	p11
■ラシャ切り鋏（白鷺の華・白鷺）	p12
■商品サイズ・奥付	p13

包丁

清網作



出刃

薄刃

刺身

舟行

黒打菜切

しなやかで鋭い切れ味。
プロからご家庭まで、
幅広く活用されています。

刃材 / SK-5 複合材
改良研 (ボカシ)
柄 / 天然木
(プラスチック輪付)

■出刃

コード番号	サイズ
53013	135mm
53014	150mm
53015	165mm
53016	180mm
53018	210mm
53019	240mm

■刺身

コード番号	サイズ
53021	180mm
53022	210mm
53023	240mm
53024	270mm
53025	300mm

■薄刃

コード番号	サイズ
53031	150mm
53032	165mm
53033	180mm

■舟行

コード番号	サイズ
53041	150mm
53042	165mm
53043	180mm

■黒打菜切

コード番号	サイズ
53232	165mm

清綱上作



出刃

刺身

菜切

三徳

しなやかで鋭い切れ味。
プロからご家庭まで、
幅広く活用されています。

刃材 / ハイカーボンステンレス鋼複合材

柄 / 天然木
ブビンガー (プラスチック輪付)

■出刃

コード番号	サイズ
52011	105mm
52012	120mm
52013	135mm
52014	150mm
52015	165mm
52016	180mm
52018	210mm

■刺身

コード番号	サイズ
52021	180mm
52022	210mm
52023	240mm
52024	270mm
52025	300mm

■菜切

コード番号	サイズ
52242	165mm

■三徳

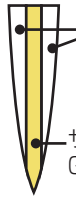
コード番号	サイズ
52252	165mm

白鷺の華

三層造りでサビにくく、
軽い切れ味の新しい刃つけ。

軽い切れ味の秘密

三層造り



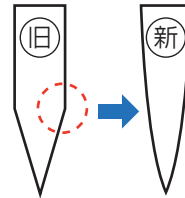
ステンレス
軟鋼

サビに強い鋼
GOLD

サビに強い鋼とステンレスを
三層に重ねた造り。
いつまでも清潔で切れ味の変
わらない構造。



新刃つけ



従来の刃つけは段があったが、
新技術により刃から背までス
ムーズな研ぎが可能になり、
段による当りもなく、より鋭
い感覚の切れ味になった。



刃材 / 安来鋼 SLD 三層造り
柄 / マホガニー (口金付)

■三徳	コード番号	サイズ
	KC-111	165mm
■菜切	コード番号	サイズ
	KC-112	165mm
■剣	コード番号	サイズ
	KC-113	180mm



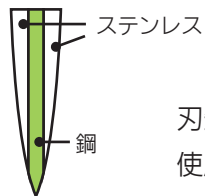
刃材 / 安来鋼 SLD 三層造り
柄 / 黒合板

■三徳	コード番号	サイズ
	KC-411	165mm
■菜切	コード番号	サイズ
	KC-412	165mm

秀宗作

三層造りで切れ味抜群。

三層造り



刃先は、鋼ですのでサビます。
使用後の手入れが必要です。



刃材 / SK-5 三層造り
柄 / 黒合板

■三徳

コード番号	サイズ
KC-611	165mm

■菜切

コード番号	サイズ
KC-612	165mm

クレープ

サビに強く切れ味抜群。



刃材 / モリブデン鋼（防錆鋼）
柄 / 黒合板

■ペティー

コード番号	サイズ
KC-813	135mm

缺



理髮鋏



白鷺				材質 / ステンレス	
コード番号	品番	品名	サイズ		
83711	#3000	サンパツ鋏	160mm		
83712	#3000	サンパツ鋏	180mm		



白鷺				材質 / ステンレス	
コード番号	品番	品名	サイズ	目数	
83721	#3000	スキ鋏	170mm	30目	
83722	#3000	スキ鋏	170mm	40目	



白鷺				材質 / ステンレス	
コード番号	品番	品名	サイズ	目数	
83251	#1500	サンパツ鋏	180mm		
83261	#1500	スキ鋏	170mm	27目	



キッチン鋏



CREPE

材質 / ステンレス 鍛造

コード番号	品名	サイズ
85012	キッチン鋏 ミガキ	200mm



CREPE

材質 / ステンレス 鍛造

コード番号	品名	サイズ
85016	キッチン鋏 ミラー黒足	200mm



CREPE

材質 / ステンレス 鍛造

コード番号	品名	サイズ
85017	キッチン鋏 ミラー	200mm



シェフキッチン鋏



キヨツナ

材質 / ステンレス 鍛造

コード番号	品名	サイズ
85014	シェフキッチン鋏	200mm



清網作

材質 / ステンレス 鍛造

コード番号	品名	サイズ
85015	シェフキッチン鋏 ミラー	200mm



ラシャ切鋏

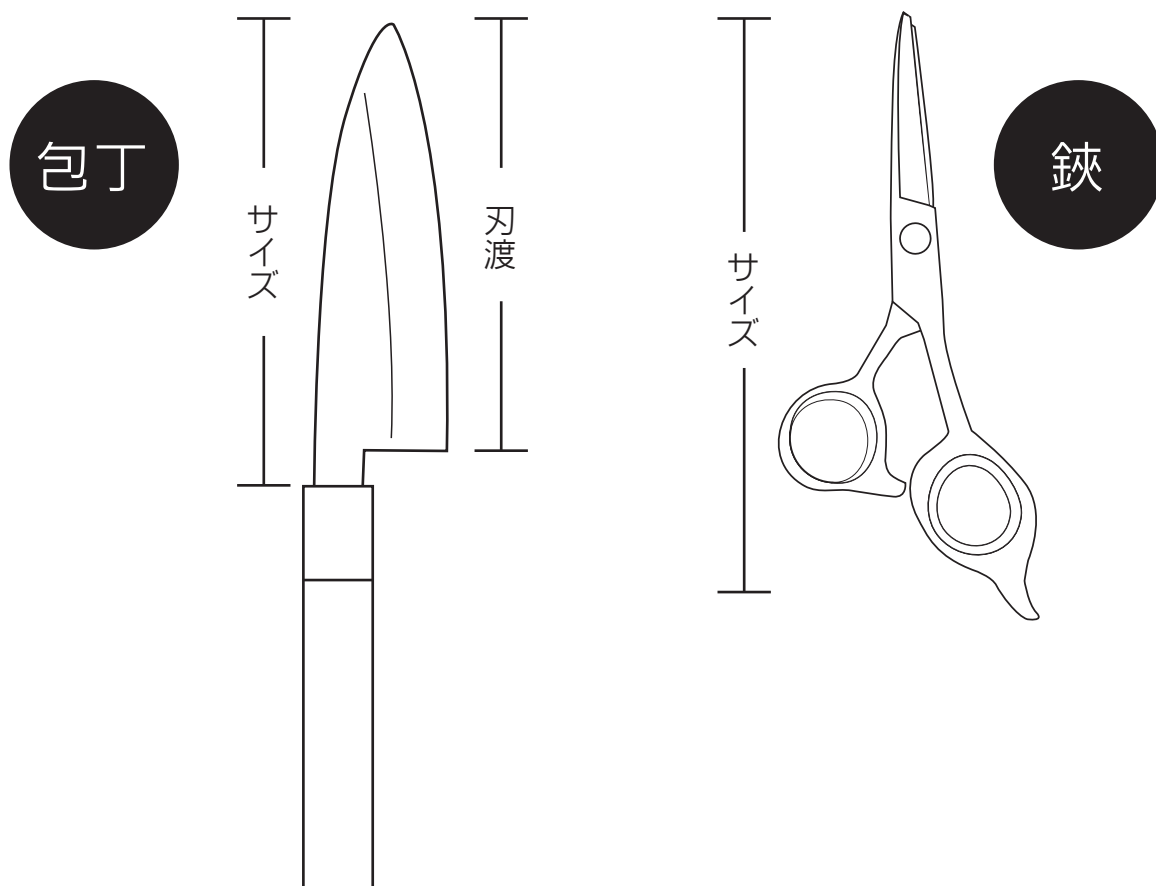


白鷺の華		刃材質 / 安来鋼 SLD 複合材 (JIS 規格 SKD-11) ハンドル / ステンレス	
コード番号	品番	品名	サイズ
81514	#5000	ラシャ切鋏	240mm



白鷺		刃材質 / ステンレス 1K-6 (大同特殊鋼) ハンドル / ステンレス	
コード番号	品番	品名	サイズ
81414	#4000	ラシャ切鋏	240mm

商品サイズ



※商品のサイズ、素材、価格など変更する場合がございます。

奥付

2022年10月 発行

林工業株式会社

〒675-1377 兵庫県小野市葉多町329-1

TEL.0794-63-6123 URL <http://kiyo27.com>

林工業株式会社