



熊野理研 研磨料金表

和歌山県東牟婁郡那智勝浦町宇久井60-10

くまの理研&ヘアサロンまきの

mail:kumanoriken@shi.cypress.ne.jp

0735-54-0324 / 090-7869-4446

○ 錆とり、刃こぼれ、刃線の狂い（修正・改造研磨）の場合は別途料金となります。

鋏

理美容カット鋏	2,500 円より
セニング鋏	2,500 円より
トリマーシザーズ	2,500 円より
バリカン刃	1,800 円より
裁ち鋏	2,500 円より
剪定鋏（花木用）	1,500 円より
刈込鋏（生垣等）	1,500 円より
にぎり鋏	800 円より
その他の鋏	応談

庖丁

○ 錆とり、刃こぼれ、刃線の狂い（修正・改造研磨）の場合は別途料金となります。

○ 本焼鋼等、特殊鋼及び刃渡り20センチ以上は別途料金となります。

ステンレス文化庖丁	1,500 円より
モリブデン庖丁	1,500 円より
両刃庖丁	2,000 円より
三徳庖丁	1,500 円より
出刃庖丁	20cm以下 1,500 円より
出刃庖丁	20cm以上は別途料金 2,000 円以上
小出刃	1,000 円より
菜切り庖丁	1,500 円より
柳刃（刺身庖丁）	20cm以下 1,500 円より
柳刃（刺身庖丁）	20cm以上は別途料金 2,000 円以上
牛刀20センチ以下	1,500 円より
牛刀20センチ以上	20cm以上は別途料金 2,000 円以上
ナイフ 刃渡り15cm以下	1,500 円より
ナイフ 刃渡り20cm以上	2,000 円より
サバイバルナイフ 蛤刃鏡面仕上	2,000 円より
その他/特殊刃物	応談

○ 柄の取替え 1,500 円より

★ 庖丁等刃物の切れを持続させるには衛生第一 ★

★ 使用後>水洗い(温湯)>水分を拭きとる>キッチンペーパーで仕上拭き ★

食材に直接触れる刃物は、衛生的でなければいけません。特に魚類に使用する庖丁は使用後すみやかに水洗い(熱めの湯が理想)して、錆を防ぐようにしましょう。汚れは錆を呼び、錆は切刃を腐食させ切れなくなる要因となります。庖丁等を美しく衛生的に維持する事は、食生活における一つの文化的思考だと思います。