

# 現代の刀

伝統と現代技術の融合により、日本刀の切れ味が生まれました

関が誇る刀づくりの伝統と、高い技術の融合により、関兼次からプロのための庖丁『PRO・シリーズ』が登場しました

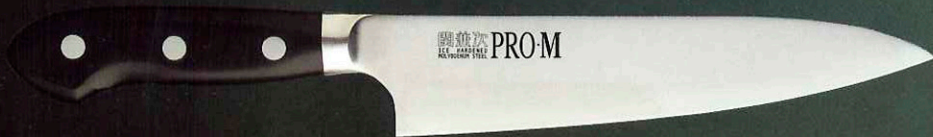
関兼次 **PRO・M**  
ICE HARDENED  
MOLYBDENUM STEEL



NO.7003 三徳庖丁 170mm



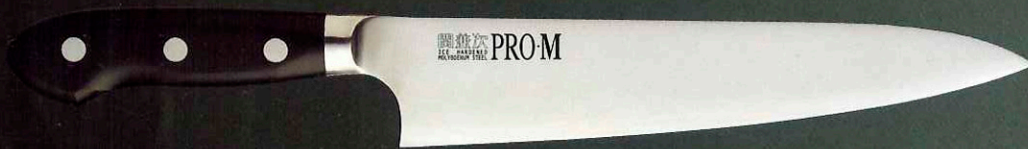
NO.7001 ペティナイフ 130mm



NO.7004 牛刀 180mm



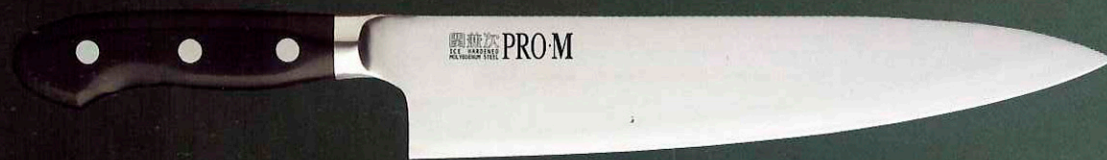
NO.7002 ペティナイフ 150mm



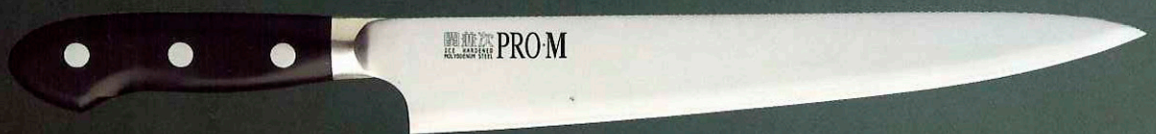
NO.7005 牛刀 210mm



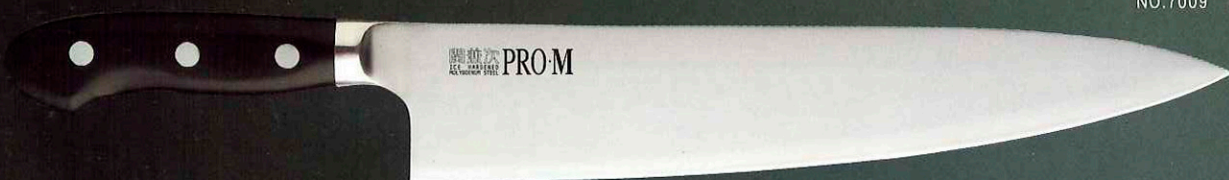
NO.7008 骨スキ 145mm



NO.7006 牛刀 240mm



NO.7009 筋引 240mm



NO.7007 牛刀 270mm