

庖丁ときぎ

1丁

800円~



刃物全般承ります!!

- ・和包丁の柄の交換!
- ・当日にお返し致します

完全手仕上げ

天然仕上げ砥石

注文からお返しまでの流れ



電話



わかりやすい場所
でのお預かり



研ぎ



当日にお返し

毎週水~日 日曜日

9時から 16時

お急ぎの場合はご相談ください

お問い合わせ 090-4018-7040

研ぎ^と店^{ただ}

ご家庭の刃物からプロ用の刃物まで、刃物全般のご用命を承ります。
 研ぎの工程は^{*}完全手仕上げで、天然の仕上げ砥石を使用しています。

(※刃の欠け直しや研ぎクセ直しの庖丁は一部機械を使用します。)

所要時間	 包丁 (1丁)	+1丁	 鋏 (はさみ)
	60分~90分 刃の状態によって変わります。	+20分 1丁ごとに+20分	・状態の良い場合は当日にお返し ・状態が悪く調整が必要な場合は翌営業日にお返し

刃物研ぎ料金表 (消費税込み)

包丁

ステンレス・セラミック ・パン切り	1丁	800円	
	2丁	1500円	
鋼・ステンレス合金・特殊合金・粉末鍛造製鋼			
刃渡り 18cmまで	24cmまで	30cmまで	30cm以上
1000円	1200円	1500円	1800円
中華包丁・そば切り包丁	2000円		

鋏 (はさみ)

系切り	剪定・クラブ・キッチン	刈り込み鋏
800円	1000円	2000円
裁ち鋏	1200~2000円	形状・材質によって 料金が変わります。

修理

刃こぼれ・刃の欠け直し		
5mmまで	10mmまで	10mm以上
500円	800円	1000円
和包丁の柄の交換	1300円	
和包丁の鍛冶溶接	3000円	

その他の刃物は
要相談

松戸市ホームページ「お直し屋さん」に掲載中！

http://www.city.matsudo.chiba.jp/kurashi/gomi_shinyou/recycle/onaoshiyasan.html

研ぎ 窓

松戸市上本郷2862-1

tel: 090-4018-7040