

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20338-142	株式会社クイックパック	0564-59-3525

庖丁・まな板

厨房用品

KYS ALL-ROUND KITCHEN GOODS

142

藤次郎作

コバリト合金鋼

13クロームステンレス



藤次郎作 DP コバリト合金鋼割込(口金付)

① 牛刀 [CHEJ-10]

型番	長さ	価格
F-807	180	¥ 6,600
F-808	210	¥ 7,700
F-809	240	¥ 9,400
F-810	270	¥11,500
F-811	300	¥15,000
F-812	330	¥18,000

② ペティ [CHEJ-04]

型番	長さ	価格
F-801	120	¥5,000
F-802	150	¥5,500
F-798	180	¥6,000

③ パーリングナイフ [CHEJ-02]

型番	長さ	価格
F-800	90	¥4,800

④ 筋引 [CHEJ-09]

型番	長さ	価格
F-805	240	¥ 9,400
F-806	270	¥11,500

コバリト合金刃物鋼を、独自のクラッド技術 DP 法 (内部脱炭防止法) により、徹底した品質管理の中で仕上げた高級刃物鋼を素材に、職人により丹念な手作業による刃付けを施しています。業務用庖丁として鋭利性・耐久性・耐錆性など、全てにおいて他を凌ぐ独創的なシリーズです。

⑤ 骨スキ [CHEJ-05]

型番	長さ	価格
F-803	150	¥7,200

⑥ ガラスキ [CHEJ-06]

型番	長さ	価格
F-804	170	¥15,000

⑦ 洋出刃 [CHEJ-13]

型番	長さ	価格
F-813	170	¥13,500
F-814	210	¥15,000
F-815	240	¥16,500
F-829	270	¥20,000

⑧ 三徳 [CHEJ-12]

型番	長さ	価格
F-503	170	¥6,600

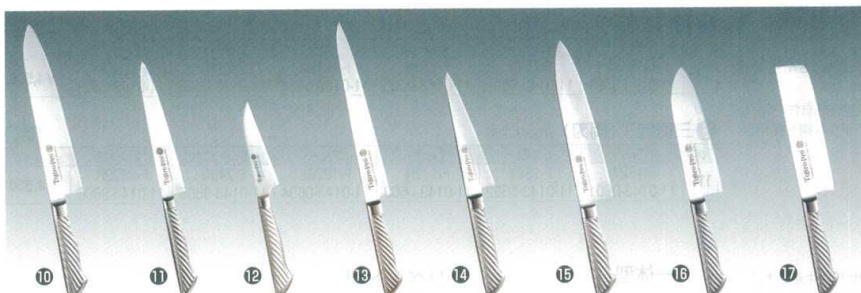
⑨ 薄刃 [CHEJ-11]

型番	長さ	価格
F-502	165	¥6,600

Tojiro-Pro

コバリト合金鋼

13クロームステンレス



トウジロウ プロ DP コバリト合金鋼割込

⑩ 牛刀 [CHEF-07]

型番	長さ	価格
F-888	180	¥ 8,000
F-889	210	¥ 9,000
F-890	240	¥11,000
F-891	270	¥13,500
F-892	300	¥16,500
F-893	330	¥20,000

⑪ ペティ [CHEF-03]

型番	長さ	価格
F-883	120	¥5,800
F-884	150	¥6,100
F-845	180	¥7,000

⑫ パーリングナイフ [CHEF-02]

型番	長さ	価格
F-844	90	¥5,500

低温ガス還元法によって不純物を取り除いた高純度の鉄鉱石をステンレス鋼に挟み込んだ特殊合金鋼により、切れ味に優れ研ぎ直しなどのメンテナンスに優れています。トルネード模様ハンドルは使用するほどに手になじむ、優れたデザインを誇ります。

⑬ 筋引 [CHEF-06]

型番	長さ	価格
F-886	240	¥11,000
F-887	270	¥13,500

⑭ 骨スキ [CHEF-04]

型番	長さ	価格
F-885	150	¥8,300

⑮ 洋出刃 [CHEF-10]

型番	長さ	価格
F-615	170	¥15,000
F-616	210	¥16,000
F-617	240	¥18,000
F-618	270	¥22,000

⑯ 三徳 [CHEF-09]

型番	長さ	価格
F-895	170	¥8,000

⑰ 薄刃 [CHEF-08]

型番	長さ	価格
F-894	165	¥8,000

Tojiro-Pro

コバリト合金鋼

13クロームステンレス

モリブデンバナジウム鋼

DP

SD



左右非対称
専用ハンドル

日本の伝統の継承を目指して生まれた、左右非対称専用ハンドルを採用。コバリト合金鋼とステンレス鋼を、DP クラッド法により折れにくく仕上げた刀身は、繊細な小細工から、豪快な調理まで幅広くこなします。

トウジロウ プロ DP コバリト合金鋼 2層複合

⑱ 小出刃 [CHEF-01]

型番	長さ	価格
F-633	105	¥7,500
F-634	120	¥8,300

⑲ 出刃 [CHEF-02]

型番	長さ	価格
F-635	150	¥13,500
F-636	165	¥14,500
F-637	180	¥20,000
F-638	210	¥24,500

日本の伝統の継承を目指して生まれた、左右非対称専用ハンドルを採用。柳刃・鋼刃シリーズは低温ガス還元法によって不純物を取り除いた高純度の鉄鉱石にモリブデン、バナジウムを配合した単層材を使用し、切れ味と粘り強さを両立した刀身に仕上げられています。

トウジロウ プロ SD モリブデンバナジウム鋼

⑳ 柳刃 [CHEF-01]

型番	長さ	価格
F-621	210	¥13,500
F-622	240	¥15,500
F-623	270	¥17,500
F-624	300	¥21,000

㉑ 蛸刃 [CHEF-02]

型番	長さ	価格
F-625	240	¥15,500
F-626	270	¥17,500
F-627	300	¥21,000

※ 上記の価格には消費税は含まれておりません。

厨房道具

調理小物

庖丁・まな板

製菓用品

調理機械

サービス用品

喫茶用品

鉄板・焼肉用品

厨房作業機器

キッチン・コン

清掃用品

白衣・長靴

消耗品