

119

厨房用品

料理道具 ▶ 007 包丁・砥石・まな板

KYS ALL-ROUND KITCHEN GOODS

料理道具



藤寅作

藤寅作洋包丁は、長年業務用として厳しい要求に応えながら品質を高めてきました。創業時よりこだわり続けている切れ味と品質の絶え間ない追及が長い間、プロからご家庭の皆様幅広く愛される理由になっています。



藤 寅作 DPコバルト合金鋼割込（口金付）

1 牛刀 [CHEJ-30] U			
刃渡			
FU-807	180mm	13-0119-0101	¥ 8,000
FU-808	210mm	13-0119-0102	¥ 9,500
FU-809	240mm	13-0119-0103	¥12,000
FU-810	270mm	13-0119-0104	¥15,000
FU-811	300mm	13-0119-0105	¥19,500

② ペティ [CHEJ-24] U			
刃渡			
FU-801	120mm	13-0119-0201	¥6,000
FU-802	150mm	13-0119-0202	¥6,500

3 筋引 [CHEJ-29] U			
刃渡			
FU-805	240mm	13-0119-0301	¥12,000
FU-806	270mm	13-0119-0302	¥14,500

5 洋出刃 [CHEJ-33] U			
	刃渡		
FU-813	170mm	13-0119-0501	¥17,000
FU-814	210mm	13-0119-0502	¥19,500
FU-815	240mm	13-0119-0503	¥21,000
FU-829	270mm	13-0119-0504	¥25,500

④ 骨スキ [CHEJ-25] U			
刃渡			
FU-803	150mm	13-0119-0401	¥9,000

6 三徳 [CHEJ-32] U			
刃渡			
FLJ-503	170mm	13-0119-0601	¥8,000

7 薄刃 [CHEJ-31] U			
刃渡			
FU-502	165mm	13-0119-0701	¥8,000

村斗 Classic 燕三条
VG10 CLAD STAINLESS STEEL
MADE IN JAPAN / SHIMOMURA

VG10 三層鋼を使用。鋭い切れ味と永切れを両立。



村斗 Classic VG10

8 牛刀 [CHDJ-22] 				
刃渡				
MCL-103	180mm	13-0119-0801	¥	8,000
MCL-104	210mm	13-0119-0802	¥	10,000
MCL-105	240mm	13-0119-0803	¥	12,000
MCL-106	270mm	13-0119-0804	¥	15,000

9 ペティ [CHQJ-23] ◇ B			
刃渡			
MCL-112	90mm	13-0119-0901	¥5,500
MCL-108	125mm	13-0119-0902	¥6,000
MCL-109	150mm	13-0119-0903	¥6,500

10 筋引 [CHOJ-24] B			
刃渡			
MCL-110	240mm	13-0119-1001	¥12,000
MCL-111	270mm	13-0119-1002	¥15,000

⑪ 三徳 [CHOJ-20] B			
刃渡			
MCL-101	170mm	13-0119-1101	¥8,000

⑫ 菜切 [CHOJ-21] B			
刃渡			
MCL-102	165mm	13-0119-1201	¥8,000

刃先形状

**鋭い切れ離れを生み出す
水碓刀付け**
三条の職人による伝統的な「水碓刀付け」により、はまぐり形状の刀先を作り上げます。緩やかな曲線を描く刀先は食材を切る際の抵抗がなく、鋭い切れ味と切れ離れ効果を実現します。

刀身：VG10
口金：18-8
柄：精磨沙

高硬度、永切れ、研ぎ
併せ持つVG10三層鋼
三層鋼の芯材には、切れ味
永切れを両立し、本職の料
人にも愛用されているVG10

口金一体形状
ステンレス製の
標準型・特大型

— テーバー —
根元は細く
幅広です。

— 手にやさ
職人による
丁寧な仕
形作られ

本職の技に応える重量設計
本職の料理人の技に応える為に
適さと重心バランスを最適化し
ました。脂のある肉、大きな野菜、
かたい食材も、刃身の重量感が切
込みを軽くしてくれます。
皮むきは手首に負担がかからずラ
にむけます。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。