藤寅作

(コバルト合金鋼割込)

18-8ステンレスハンドルを使用。洗いやすく、バクテリアの侵入、繁殖を防止し、非常に衛生的です。また、熱湯消毒(180℃)が可能で、切れ味・硬度・ハンドルにも全く影響ありません。職人による本格的な刃付けを施し、研ぎ直しが容易です。安全面でもにぎり易く、滑り止めを考慮したハンドルデザインにより、手に良くなじみます。

コバルト合金鋼をベースに、モリブデン・バナジウム、クロームを添加して耐摩耗性に優れ、プロ用に特に設計された庖丁です。



握りやすく、すべりにくい左右非対称ハンドルになっています。(⑥~⑪)

このページの全商品は 洗



①牛刀 両 刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-888 18cm	6-0267-0101	305	150	2.0	6569201	¥10,000
FU-889 21cm	6-0267-0102	335	160	2.0	6569301	¥11,000
FU-890 24cm	6-0267-0103	375	210	2.2	7235101	¥14,000
FU-891 27cm	6-0267-0104	405	255	2.5	7235201	¥17,500
FU-892 30cm	6-0267-0105	435	290	2.5	7235301	¥23,000

②ペティーナイフ 両 刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-883 12cm	6-0267-0201	225	65	1.8	6569001	¥6,800
FU-884 15cm	6-0267-0202	255	70	1.8	6569101	¥7,500

③筋引 両 刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-886 24cm	6-0267-0301	360	150	2.2	7913401	¥14,000
FU-887 27cm	6-0267-0302	395	200	2.5	7913501	¥17,500

④洋出刃 両 刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-615 17cm	6-0267-0401	290	175	3.5	7913601	¥20,000
FU-616 21cm	6-0267-0402	345	270	4.0	7913701	¥23,000
~~FU-617 24cm~~	~~6-0267-0403~~	~~380~~	~~350~~	~~5.0~~	~~7913801~~	~~¥25,000~~ 廃盤

⑤骨スキ 片 刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-885 15cm	6-0267-0501	275	145	3.2	7913301	¥10,500

⑥出刃 片 刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-635 15cm	6-0267-0601	280	225	4.0	8476101	¥17,000
FU-636 16.5cm	6-0267-0602	295	250	4.0	8476201	¥18,000
FU-637 18cm	6-0267-0603	320	310	5.0	8476301	¥26,000
FU-638 21cm	6-0267-0604	350	360	5.0	8476401	¥31,000

⑦出刃(左用) 片 刃2

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-635L 15cm	6-0267-0701	280	230	4.0	1114400	¥25,000
FU-636L 16.5cm	6-0267-0702	295	250	4.0	1114410	¥27,000



⑧小出刃 片 刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-633 10.5cm	6-0267-0801	215	130	3.2	8475901	¥9,000
FU-634 12cm	6-0267-0802	230	140	3.2	8476001	¥10,000

⑨柳刃 片 刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-621 21cm	6-0267-0901	340	140	2.5	7914001	¥16,500
FU-622 24cm	6-0267-0902	380	190	3.0	7914101	¥18,500
FU-623 27cm	6-0267-0903	410	210	3.0	7914201	¥21,500
FU-624 30cm	6-0267-0904	440	250	3.5	7914301	¥26,000

⑩柳刃(左用) 片 刃2

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-622L 24cm	6-0267-1001	380	180	3.0	1114420	¥27,500
FU-623L 27cm	6-0267-1002	410	195	3.0	1114430	¥32,000

⑪蛸引 片 刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-625 24cm	6-0267-1101	370	155	3.0	7914401	¥18,500
FU-626 27cm	6-0267-1102	410	195	3.0	7914501	¥21,500
FU-627 30cm	6-0267-1103	440	220	3.5	7914601	¥26,000

⑫菜切 両 刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-894 16.5cm	6-0267-1201	295	160	2.0	6569401	¥10,000

⑬三徳庖丁 両 刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-895 17cm	6-0267-1301	290	150	2.0	6569501	¥10,000

⑭パンスライサー 刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-629 21.5cm	6-0267-1401	340	135	2.0	7913901	¥10,000

両…両刃　片…片刃　庖丁は全て右仕様です。

●このカタログに掲載されている価格は、2026年9月1日現在のもので、税抜価格です。　●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。