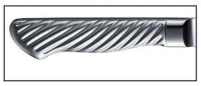
料理道具
001～009
001 鍋・フライパン
002 ホテルパン・バット
003 給食道具・食缶
004 番重・コンテナ類
005 キッチンポット・保存容器
006 ボール・ザル・漬物・米びつ
007 包丁・砥石・まな板
008 麺類・パスタマシン・中華用品
009 揚げ物用品

藤寅作

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。



コバルト合金鋼 Cobalt Alloy Steel(VG10) 13クロームステンレス 13 Chrome Stainless Steel



藤寅作 DP コバルト合金鋼割込

①牛刀 [CHEF-17] B

	刃渡	g		
FU-888	180mm	150	18-0139-0101	¥10,000
FU-889	210mm	160	18-0139-0102	¥11,000
FU-890	240mm	210	18-0139-0103	¥14,000
FU-891	270mm	255	18-0139-0104	¥17,500
FU-892	300mm	290	18-0139-0105	¥23,000

②ペティ [CHEF-13] B

	刃渡	g		
FU-883	120mm	65	18-0139-0201	¥6,800
FU-884	150mm	70	18-0139-0202	¥7,500

③筋引 [CHEF-16] B

	刃渡	g		
FU-886	240mm	150	18-0139-0301	¥14,000
FU-887	270mm	200	18-0139-0302	¥17,500

④骨スキ [CHEF-14] B

	刃渡	g		
FU-885	150mm	145	18-0139-0401	¥10,500

⑤洋出刃 [CHEF-20] B

	刃渡	g		
FU-615	170mm	175	18-0139-0501	¥20,000

⑥三徳 [CHEF-19] B

	刃渡	g		
FU-895	170mm	150	18-0139-0601	¥10,000

⑦薄刃 [CHEF-18] B

	刃渡	g		
FU-894	165mm	160	18-0139-0701	¥10,000

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。コバル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。



コバルト合金鋼 Cobalt Alloy Steel(VG10) 13クロームステンレス 13 Chrome Stainless Steel

DP

藤寅作 DPコバルト合金鋼 2 層複合

⑧小出刃 [CHEH-11] B

	刃渡	g		
FU-633	105mm	130	18-0139-0801	¥ 9,000
FU-634	120mm	140	18-0139-0802	¥10,000

⑨出刃 [CHEH-12] B

	刃渡	g		
FU-635	150mm	225	18-0139-0901	¥17,000
FU-636	165mm	250	18-0139-0902	¥18,000
FU-637	180mm	310	18-0139-0903	¥26,000
FU-638	210mm	360	18-0139-0904	¥31,000

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・蛸引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ています。



モリブデンバナジウム鋼 Molybdenum Vanadium Steel

SD

藤寅作 SDモリブデンバナジウム鋼

⑩柳刃 [CHEI-11] B

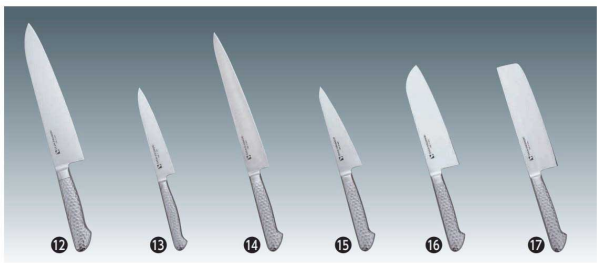
	刃渡	g		
FU-621	210mm	140	18-0139-1001	¥16,500
FU-622	240mm	190	18-0139-1002	¥18,500
FU-623	270mm	210	18-0139-1003	¥21,500
FU-624	300mm	250	18-0139-1004	¥26,000

⑪蛸引 [CHEI-12] B

	刃渡	g		
FU-625	240mm	155	18-0139-1101	¥18,500
FU-626	270mm	195	18-0139-1102	¥21,500
FU-627	300mm	220	18-0139-1103	¥26,000

堺菊守

刃身とハンドルに隙間の無い一体構造。
薬品消毒や乾燥機使用による柄の腐蝕を防いだ包丁です。



柄：18-8 抗菌ステンレス

堺菊守 オールステンレス 抗菌

⑫牛刀 [CHAH-01]

刃渡	g		
180mm	150	18-0139-1201	¥15,100
210mm	165	18-0139-1202	¥15,900
240mm	210	18-0139-1203	¥19,200
270mm	220	18-0139-1204	¥24,400

⑬ペティーナイフ [CHAH-02]

刃渡	g		
120mm	70	18-0139-1301	¥10,300
150mm	80	18-0139-1302	¥11,100

⑭筋引 [CHAH-03]

刃渡	g		
240mm	145	18-0139-1401	¥19,200
270mm	200	18-0139-1402	¥24,400

⑮骨スキ(角)東型 [CHAH-04]

刃渡	g		
150mm	130	18-0139-1501	¥15,700

⑯三徳 [CHAH-05]

刃渡	g		
175mm	165	18-0139-1601	¥15,900

⑰菜切 [CHAH-06]

刃渡	g		
180mm	175	18-0139-1701	¥15,900



柄:18-8抗菌ステンレス

モリブデン鋼を使用した錆びにくい素材です。
非常に衛生的！

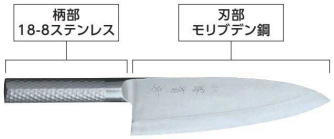
堺菊守 モリブデン鋼 ステンレス柄和包丁 抗菌

⑱柳刃 [CHAI-01]

刃渡	g		
240mm	200	18-0139-1801	¥42,800
270mm	235	18-0139-1802	¥47,200
300mm	260	18-0139-1803	¥53,900

⑲出刃 [CHAI-02]

刃渡	g		
165mm	295	18-0139-1901	¥45,300
180mm	325	18-0139-1902	¥47,200
210mm	380	18-0139-1903	¥58,800



ステンレスハンドルで熱湯殺菌洗浄可能。
衛生管理に最適です。
※塩素系での殺菌洗浄はご遠慮下さい。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。