

●お手数ですが、ご注文の際には7桁の商品コードをご記入下さい。

TOJIRO・PROシリーズ (手研本刃付)

(コバルト合金鋼割込)

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。

18-8ステンレスハンドルを使用し、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・強度・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。

※庖丁の表示サイズは全て刃渡寸法となっております。



TOJIRO-PRO ニッケルダマスカス鋼

モリブデン鋼をベースに、コバルト・バナジウム・クロームを添加した超硬合金鋼を使用。ブレードは63層を重ね合わせて本鍛造したニッケルダマスカス仕上げです。



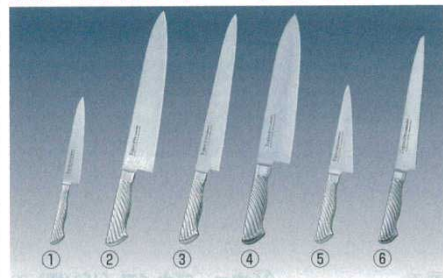
13 ペティーナイフ 6
F-1030 13.5cm 1488800

14 牛刀 6

商品コード		
F-1031 18cm	1488900	
F-1032 21cm	1489000	
F-1033 24cm	1489100	
F-1034 27cm	1489200	
F-1035 30cm	1489300	

15 三徳 6
F-1036 17cm 1489400

※①～⑮の左仕様はできません。



① ペティーナイフ 画 6

商品コード		
F-883 12cm	6569000	
F-884 15cm	6569100	

② 牛刀 画 6

商品コード		
F-888 18cm	6569200	
F-889 21cm	6569300	
F-890 24cm	7235100	
F-891 27cm	7235200	
F-892 30cm	7235300	
F-893 33cm	7235400	

③ 筋引 画 6

商品コード		
F-886 24cm	7913400	
F-887 27cm	7913500	

④ 洋出刃 画 6

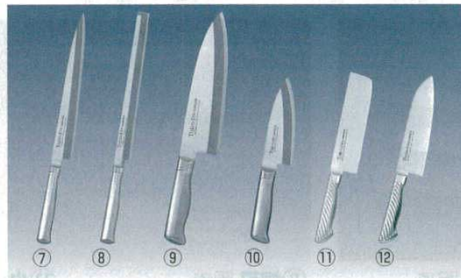
商品コード		
F-615 18cm	7913600	
F-616 21cm	7913700	
F-617 24cm	7913800	

⑤ 骨スキ 画 6

F-885 15cm	7913300
------------	---------

⑥ パンスライサー 画 6

F-629	7913900
-------	---------



⑦ 柳刃 画 6

商品コード		
F-621 21cm	7914000	
F-622 24cm	7914100	
F-623 27cm	7914200	
F-624 30cm	7914300	

⑧ 蛸引 画 6

商品コード		
F-625 24cm	7914400	
F-626 27cm	7914500	
F-627 30cm	7914600	

⑨ 出刃 画 6

商品コード		
F-635 15cm	8476100	
F-636 16.5cm	8476200	
F-637 18cm	8476300	
F-638 21cm	8476400	

⑩ 小出刃 画 6

商品コード		
F-633 10.5cm	8475900	
F-634 12cm	8476000	

⑪ 薄刃 画 6

F-894 16.5cm	6569400
--------------	---------

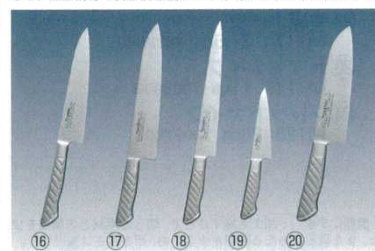
⑫ 三徳 画 6

F-895 17cm	6569500
------------	---------

正広作 MV-Sシリーズ

材質：刀身／特殊ステンレス刃物鋼 (正広オリジナル)
ハンドル／抗菌性ステンレス

ハイカーボンステンレス刃物鋼を使用し、切れ味の持続性は抜群です。抗菌効果のあるステンレス一体成形のハンドルは、水分や菌の侵入がなく、煮沸消毒や食器洗浄機にも十分耐える理想的設計です。



16 ペティーナイフ 画 6

商品コード		
12cm	7927600	
15cm	7927700	

17 牛刀 画 6

商品コード		
18cm	7927800	
21cm	7927900	
24cm	7928000	
27cm	7928100	
30cm	7928200	

18 筋引 画 6

商品コード		
24cm	7928300	
27cm	7928400	

19 骨スキ 角 画 6

15cm	7928500
------	---------

20 三徳型 画 6

17.5cm	7928600
--------	---------

堺南海シリーズ

材質：刃部／AUS 8A (モリブデンバナジウム鋼)
HRC58±15
柄部／18-8ステンレス (ショット加工)

●刀身 (モリブデンバナジウム鋼) と柄の部分 (18-8ステンレス) を一体化した事により、洗いやすくハンドルが腐ったり抜ける心配がなく衛生的です。
●刀身が柄の最後部まで差し込んであり、折れ等の心配がありません。



21 ペティーナイフ 画 10

AS-9 15cm	7431900
-----------	---------

22 牛刀 画 10

商品コード		
AS-7 (剣先) 18cm	7431700	
AS-4 21cm	7431400	
AS-3 24cm	7431300	
AS-2 27cm	7431200	
AS-1 30cm	7431100	

23 筋引 画 10

商品コード		
AS-6 24cm	7431600	
AS-5 27cm	7431500	

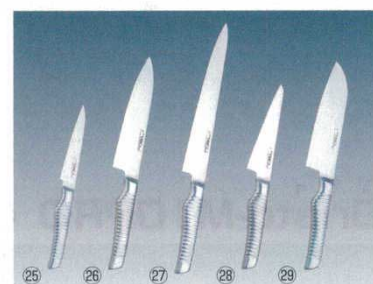
24 三徳 画 10

AS-8 17cm	7431800
-----------	---------

TBCL オールステンレス庖丁シリーズ

材質：刀身／モリブデン・バナジウム鋼
ハンドル／18-8ステンレス鋼

●江戸時代の刀匠、善定藤原兼次に由来する間兼次刃物株式会社との共同開発により料理庖丁を完成。
●刀身をハンドルで挟み込み溶接したため丈夫で折れにくく長持ちします。斬新なデザインで握りやすく、滑りにくい形状です。



25 ペティーナイフ

商品コード		
12cm	2790800	
15cm	2790900	

26 牛刀

商品コード		
18cm	2791000	
21cm	2791100	
24cm	2791200	
27cm	2791300	

27 筋引

24cm	2791400
------	---------

28 骨透

14.5cm	2791500
--------	---------

29 三徳

17cm	2791600
------	---------

画…両刃 画…片刃 庖丁は全て右仕様となります。左仕様は別途見積り致します。

ストック・裏漉し類

オープンウエア・デリカフプレート類

蒸し器・セイロ類

和食・寿司・おにぎり・抜型類

庖丁・砥石・磨き石類

給食道具・ストレーナー類

バスボックス・コンテナー類

薬味入・シールウエア容器

水ます・ボール・ザル

はかり・タイマー・温度計