

Catalogue No.

20367-439

439

厨房用品

庖丁・砥石・庖丁差し類

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

藤次郎作 MVモリブデン鋼

耐蝕性、耐摩耗性に優れたモリブデンバナジウム鋼を使用。サビに強く、お手入れが簡単です。



①柳刃 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
F-1056 21 _{cm}	335	85	2.2	2046030	¥5,500
F-1057 24 _{cm}	370	120	2.7	2046040	¥6,800
F-1058 27 _{cm}	410	145	2.7	2046050	¥8,500
F-1059 30 _{cm}	440	185	2.9	2046060	¥10,000

②蛸引 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
F-1060 24 _{cm}	375	105	2.7	2046070	¥6,800
F-1061 27 _{cm}	405	130	2.7	2046080	¥8,500
F-1062 30 _{cm}	435	150	2.8	2046090	¥10,000

③出刃 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
F-1053 15 _{cm}	290	235	3.6	2046000	¥7,200
F-1054 16.5 _{cm}	310	275	3.6	2046010	¥8,000
F-1055 18 _{cm}	335	330	4.8	2046020	¥9,500

④あじ切り 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
F-1050 10.5 _{cm}	220	80	2.7	2045800	¥4,800
F-1051 12 _{cm}	235	95	2.7	2045810	¥5,500

⑤鍛造 三徳 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
F-948 17 _{cm}	305	125	3.7	2045820	¥8,000

●モリブデン鋼+軟質ステンレス鋼の本鍛造になります。

⑥鍛造 菜切 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
F-949 16.5 _{cm}	305	140	3.1	2045830	¥8,000

●モリブデン鋼+軟質ステンレス鋼の本鍛造になります。

藤次郎作 MV二層鋼 エラストマー柄

材質:刃部/モリブデンバナジウム2層鋼

ハンドル/エラストマー樹脂

耐熱温度:115℃

- 徹底した衛生管理を達成するために樹脂製一体成型ハンドルを採用
- 刃部とハンドルの隙間に発生する雑菌の繁殖を低減



⑦柳刃 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
FD-1110 21 _{cm}	340	120	3.0	2045940	¥9,000
FD-1111 24 _{cm}	370	155	3.4	2045950	¥11,000
FD-1112 27 _{cm}	415	200	3.6	2045960	¥12,500
FD-1113 30 _{cm}	445	225	3.6	2045970	¥13,500

⑧出刃 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
FD-1104 15 _{cm}	295	250	7.0	2045900	¥13,000
FD-1105 16.5 _{cm}	310	285	7.0	2045910	¥15,000
FD-1106 18 _{cm}	340	345	7.4	2045920	¥16,000
FD-1107 21 _{cm}	375	375	7.5	2045930	¥22,000



文明銀丁 (モリブデン鋼) 茶積層強化木柄

⑨三徳 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
16 _{cm}	285	160	2.2	5857500	¥8,500

⑩牛刀 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
19 _{cm}	305	161	2.0	5857600	¥8,500

⑪出刃 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
16 _{cm}	295	229	4.0	5857700	¥9,000

⑫刺身 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
21 _{cm}	354	174	2.6	5857800	¥9,000



マスターコック 3000

⑬万能庖丁 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.3 _{cm}	283	99	1.2	2933500	¥2,200

⑭菜切庖丁 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.3 _{cm}	285	97	1.0	2933600	¥2,200

刃部:ステンレス



黒打砥出し

⑮万能 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
F-698 16.5 _{cm}	300	120	3.0	5859000	¥4,500

⑯菜切 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
F-699 16.5 _{cm}	310	130	3.0	5859100	¥4,500

両…両刃 両…片刃 庖丁は全て右仕様となります。

●このカタログに掲載されている価格は、平成27年4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。

09 ボール・ザル・水ます

10 はかり・タイマー・温度計

11 ストッパー・裏漉し・類

12 オーブンウェア・デリカプレート類

13 蒸し器・セイロ類

14 和食料理道具・拔型類

15 庖丁・砥石・庖丁差し類

08 薬味入・シールウェア容器