

Catalogue No.

20395-439

**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 <sub>cm</sub> | 335 | 85  | 2.2 | 2046030 | ¥6,500  |
| F-1057 24 <sub>cm</sub> | 370 | 120 | 2.7 | 2046040 | ¥8,000  |
| F-1058 27 <sub>cm</sub> | 410 | 145 | 2.7 | 2046050 | ¥10,000 |
| F-1059 30 <sub>cm</sub> | 440 | 185 | 2.9 | 2046060 | ¥12,000 |

### ②蛸引 両

| 刃渡                      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|-------------------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| F-1060 24 <sub>cm</sub> | 375 | 105 | 2.7 | 2046070 | ¥8,000  |
| F-1061 27 <sub>cm</sub> | 405 | 130 | 2.7 | 2046080 | ¥10,000 |
| F-1062 30 <sub>cm</sub> | 435 | 150 | 2.8 | 2046090 | ¥12,000 |

### ③出刃 両

| 刃渡                        | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|---------------------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| F-1053 15 <sub>cm</sub>   | 290 | 235 | 3.6 | 2046000 | ¥8,000  |
| F-1054 16.5 <sub>cm</sub> | 310 | 275 | 3.6 | 2046010 | ¥9,000  |
| F-1055 18 <sub>cm</sub>   | 335 | 330 | 4.8 | 2046020 | ¥11,000 |

### ④あじ切り 両

| 刃渡                        | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|---------------------------|-----|----|-----|---------|--------|
| F-1050 10.5 <sub>cm</sub> | 220 | 80 | 2.7 | 2045800 | ¥6,500 |
| F-1051 12 <sub>cm</sub>   | 235 | 95 | 2.7 | 2045810 | ¥6,500 |

### ⑤鍛造 三徳 両

| 刃渡                     | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|------------------------|-----|-----|-----|---------|--------|
| F-948 17 <sub>cm</sub> | 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 <sub>cm</sub> | 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 <sub>cm</sub> | 340 | 120 | 3.0 | 2045940 | ¥10,500 |
| FD-1111 24 <sub>cm</sub> | 370 | 155 | 3.4 | 2045950 | ¥12,500 |
| FD-1112 27 <sub>cm</sub> | 415 | 200 | 3.6 | 2045960 | ¥14,500 |
| FD-1113 30 <sub>cm</sub> | 445 | 225 | 3.6 | 2045970 | ¥15,500 |

### ⑧出刃 両

| 刃渡                         | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|----------------------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| FD-1104 15 <sub>cm</sub>   | 295 | 250 | 7.0 | 2045900 | ¥15,000 |
| FD-1105 16.5 <sub>cm</sub> | 310 | 285 | 7.0 | 2045910 | ¥17,000 |
| FD-1106 18 <sub>cm</sub>   | 340 | 345 | 7.4 | 2045920 | ¥18,500 |
| FD-1107 21 <sub>cm</sub>   | 375 | 375 | 7.5 | 2045930 | ¥25,000 |



### 文明銀丁（モリブデン鋼）茶積層強化木柄

#### ⑨三徳庖丁 両

| 刃渡               | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|------------------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 16 <sub>cm</sub> | 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 <sub>cm</sub> | 305 | 161 | 2.0 | 5857600 | ¥8,500 |

#### ⑪出刃庖丁 両

| 刃渡               | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|------------------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 16 <sub>cm</sub> | 295 | 229 | 4.0 | 5857700 | ¥9,000 |

#### ⑫刺身庖丁 両

| 刃渡               | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|------------------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 21 <sub>cm</sub> | 354 | 174 | 2.6 | 5857800 | ¥9,000 |



### マスターコック 3000

| 刃渡                 | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|--------------------|-----|----|-----|---------|--------|
| 16.3 <sub>cm</sub> | 283 | 99 | 1.2 | 2933500 | ¥2,200 |

| 刃渡                 | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|--------------------|-----|----|-----|---------|--------|
| 16.3 <sub>cm</sub> | 285 | 97 | 1.0 | 2933600 | ¥2,200 |

刃部:ステンレス



### 黒打砥出し

| 刃渡                       | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|--------------------------|-----|-----|-----|---------|--------|
| F-698 16.5 <sub>cm</sub> | 300 | 120 | 3.0 | 5859000 | ¥4,500 |

| 刃渡                       | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|--------------------------|-----|-----|-----|---------|--------|
| F-699 16.5 <sub>cm</sub> | 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28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・温湿度計

11 ストッカー・異進し・スプーン・煮出し類

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・抜型類

15 庖丁・砥石・庖丁差し類

08 薬味入・シリルウェア容器