

Catalogue No.

20459-172

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

洋庖丁

172

藤寅作 DP鋼シリーズ(ツバ付)



①牛刀 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-807 18cm	310	170	2.0	0594301	¥7,500
FU-808 21cm	335	180	2.0	0594401	¥8,800
FU-809 24cm	365	240	2.2	0594501	¥11,000
FU-810 27cm	405	290	2.5	0594601	¥13,500
FU-811 30cm	435	330	3.0	0594701	¥17,500
FU-812 33cm	465	350	3.0	0594801	¥21,000

②ベティーナイフ 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-801 12cm	230	60	1.8	0594901	¥5,500
FU-802 15cm	260	80	1.8	0595001	¥6,000

③筋引 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-805 24cm	365	180	2.2	0595301	¥10,500
FU-806 27cm	395	220	2.5	0595401	¥13,000

④洋出刃 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-813 17cm	300	210	3.5	0595501	¥15,500
FU-814 21cm	345	330	4.0	0595601	¥17,500
FU-815 24cm	375	400	5.0	0595701	¥19,000

⑤骨スキ 角型 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-803 15cm	275	170	3.2	0595101	¥8,000

⑥薄刃庖丁 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-502 16.5cm	295	190	2.0	8708601	¥7,500

⑦三徳庖丁 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-503 17cm	295	180	2.0	8708701	¥7,500

ブライト
Brieto-M10PROシリーズ (本刃付)

モリブデン・バナジウム鋼をベースとしたブライト特殊鋼。表面にデボット加工を施すことで、切った食材との摩擦を少なくし、すばらしい切れ味、刃離れの良さを可能にしました。また砥石にあたる面積が少ない為、研ぎ易さは抜群です。



⑧牛刀 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	304	150	2.2	4229200	¥12,200
21cm	333	165	2.2	4229300	¥14,900
24cm	370	210	2.2	4229400	¥17,600
27cm	400	240	2.5	4229500	¥23,000
30cm	433	280	2.5	4229600	¥29,700
33cm	466	330	2.5	4229700	¥36,500

⑨ベティーナイフ 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	235	75	2.0	4229800	¥9,900
15cm	265	85	2.0	4229900	¥10,300

⑩筋引 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	360	150	2.2	4230300	¥16,200
27cm	400	200	2.2	4230400	¥21,500

⑪洋出刃 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	375	370	4.0	4230100	¥27,000
27cm	400	410	4.0	4230200	¥32,300

⑫骨スキ 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	265	150	2.2	4230000	¥12,200

⑬万能庖丁 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	282	150	2.2	4230500	¥11,600
17.5cm	295	160	2.2	4230600	¥12,200

⑭菜切 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	283	160	2.2	4230700	¥11,600

関孫六 関孫六 べにふじシリーズ

材質:刃/ハイカーボンMVステンレス刃物鋼 口金/ステンレススチール
柄/積層強化木



⑮牛刀 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
AB5440 18cm	302	159	2.0	2493600	¥5,500
AB5441 21cm	332	173	2.0	2493700	¥5,700
AB5442 24cm	375	220	2.5	2493800	¥6,500
AB5443 27cm	405	242	2.5	2493900	¥7,000

⑯ベティーナイフ 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
AB5445 12cm	224	63	1.8	2494000	¥4,500
AB5444 15cm	260	79	1.8	2494100	¥4,700

⑰三徳 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
AB5437 16.5cm	290	172	2.0	2494200	¥5,500

⑱ディンプル三徳 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
AB5438 16.5cm	290	172	2.0	2494300	¥5,700

⑲小三徳 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
AB5439 14.5cm	267	156	2.0	2494400	¥5,000

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、平成30年4月1日現在のものです。●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 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械
(下ごしらえ)

12 ボール・洗い桶

13 水切り・ザル

14 水マス・
計量スプーン

15 ロート・スcoop

08 庖丁