

Catalogue No.

20459-173

173 洋庖丁・オールステンレス

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

このページの全商品は



01 H・ガス兼用鍋

02 ガス専用鍋

03 フライパン

04 鍋全般

05 ブランドキッチン

06 オープンウェア

07 ホテルパン・
ガストロノームパン

08 庖丁

藤寅作

(コバルト合金鋼削込)

18-8ステンレスハンドルを使用。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・硬度・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。

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。



握りやすく、すべりにくい左右非対称ハンドルになっています。(⑥～⑨)



①牛刀 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-888 18 _{cm}	305	150	2.0	6569201	¥8,000
FU-889 21 _{cm}	335	160	2.0	6569301	¥9,000
FU-890 24 _{cm}	375	210	2.2	7235101	¥11,000
FU-891 27 _{cm}	405	255	2.5	7235201	¥13,500
FU-892 30 _{cm}	435	290	2.5	7235301	¥16,500
FU-893 33 _{cm}	465	310	2.5	7235401	¥20,000

②ベティーナイフ 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-883 12 _{cm}	225	65	1.8	6569001	¥5,800
FU-884 15 _{cm}	255	70	1.8	6569101	¥6,100
FU-845 18 _{cm}	285	80	1.9	6569601	¥7,000

③筋引 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-886 24 _{cm}	360	150	2.2	7913401	¥11,000
FU-887 27 _{cm}	395	200	2.5	7913501	¥13,500

④洋出刃 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-615 17 _{cm}	290	175	3.5	7913601	¥15,000
FU-616 21 _{cm}	345	270	4.0	7913701	¥16,000
FU-617 24 _{cm}	380	350	5.0	7913801	¥18,000

⑤骨スキ 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-885 15 _{cm}	275	145	3.2	7913301	¥8,300

⑥出刃 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-635 15 _{cm}	280	225	4.0	8476101	¥13,500
FU-636 16.5 _{cm}	295	250	4.0	8476201	¥14,500
FU-637 18 _{cm}	320	310	5.0	8476301	¥20,000
FU-638 21 _{cm}	350	360	5.0	8476401	¥24,500

⑦小出刃 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-633 10.5 _{cm}	215	130	3.2	8475901	¥7,500
FU-634 12 _{cm}	230	140	3.2	8476001	¥8,300

⑧柳刃 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-621 21 _{cm}	340	140	2.5	7914001	¥13,500
FU-622 24 _{cm}	380	190	3.0	7914101	¥15,500
FU-623 27 _{cm}	410	210	3.0	7914201	¥17,500
FU-624 30 _{cm}	440	250	3.5	7914301	¥21,000

⑨蛸引 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-625 24 _{cm}	370	155	3.0	7914401	¥15,500
FU-626 27 _{cm}	410	195	3.0	7914501	¥17,500
FU-627 30 _{cm}	440	220	3.5	7914601	¥21,000

⑩薄刃 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-894 16.5 _{cm}	295	160	2.0	6569401	¥8,000

⑪三徳庖丁 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-895 17 _{cm}	290	150	2.0	6569501	¥8,000

⑫パンスライサー

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-629 21.5 _{cm}	340	135	2.0	7913901	¥9,000

エコクリーン TOJIRO-PRO



業務用庖丁として基本性能に定評のあるTojiro・Proシリーズに、親水性をもつ無機系塗料焼付塗装による強力な防汚効果と、9Hという驚異の表面硬度を誇るゼロクリア®加工を施しました。また塗膜には無機系抗菌剤「ゼオミックス」を配合。優れた抗菌・抗カビ効果で衛生的にご使用できます。もちろん、食品衛生法に基づく衛生検査にも合格しており安心してご使用いただけます。

⑬牛刀 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
FZ-888 18 _{cm}	305	150	1.8	6569210	¥9,800
FZ-889 21 _{cm}	335	160	1.8	6569310	¥10,700
FZ-890 24 _{cm}	375	210	2.0	7235110	¥13,300
FZ-891 27 _{cm}	405	255	2.0	7235210	¥16,300

⑭ベティーナイフ 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
FZ-883 12 _{cm}	225	65	1.8	6569010	¥7,100
FZ-884 15 _{cm}	255	70	1.8	6569110	¥7,600

⑮筋引 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
FZ-886 24 _{cm}	360	150	2.0	7913410	¥13,300

⑯薄刃 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
FZ-894 16.5 _{cm}	295	160	1.8	6569410	¥9,800

⑰三徳庖丁 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
FZ-895 17 _{cm}	290	150	1.8	6569510	¥9,800

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、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。