

Catalogue No.

20480-195

195 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 **洗**

01
IH・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

(コバルト合金鋼割込)

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 画

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-888 18cm	305	150	2.0	6569201	¥9,000
FU-889 21cm	335	160	2.0	6569301	¥10,000
FU-890 24cm	375	210	2.2	7235101	¥12,000
FU-891 27cm	405	255	2.5	7235201	¥15,000
FU-892 30cm	435	290	2.5	7235301	¥18,500
FU-893 33cm	465	310	2.5	7235401	¥20,000

②ペティーナイフ 画

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-883 12cm	225	65	1.8	6569001	¥6,100
FU-884 15cm	255	70	1.8	6569101	¥6,500
FU-845 18cm	285	80	1.9	6569601	¥7,400

③筋引 画

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-886 24cm	360	150	2.2	7913401	¥12,000
FU-887 27cm	395	200	2.5	7913501	¥15,000

④洋出刃 画

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-615 17cm	290	175	3.5	7913601	¥16,500
FU-616 21cm	345	270	4.0	7913701	¥17,500
FU-617 24cm	380	350	5.0	7913801	¥20,000

⑤骨スキ 画

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-885 15cm	275	145	3.2	7913301	¥9,000

⑥出刃 画

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-635 15cm	280	225	4.0	8476101	¥15,000
FU-636 16.5cm	295	250	4.0	8476201	¥16,000
FU-637 18cm	320	310	5.0	8476301	¥22,500
FU-638 21cm	350	360	5.0	8476401	¥27,000

⑦小出刃 画

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-633 10.5cm	215	130	3.2	8475901	¥8,000
FU-634 12cm	230	140	3.2	8476001	¥9,000

⑧柳刃 画

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-621 21cm	340	140	2.5	7914001	¥15,000
FU-622 24cm	380	190	3.0	7914101	¥17,000
FU-623 27cm	410	210	3.0	7914201	¥19,500
FU-624 30cm	440	250	3.5	7914301	¥23,500

⑨蛸引 画

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-625 24cm	370	155	3.0	7914401	¥17,000
FU-626 27cm	410	195	3.0	7914501	¥19,500
FU-627 30cm	440	220	3.5	7914601	¥23,500

⑩薄刃 画

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-894 16.5cm	295	160	2.0	6569401	¥9,000

⑪三徳庖丁 画

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-895 17cm	290	150	2.0	6569501	¥9,000

⑫パンスライサー 画

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-629 21.5cm	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「セオミック」を配合。優れた抗菌・抗カビ効果で衛生的にご利用できます。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利用いただけます。

⑬牛刀 画

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

⑭ペティーナイフ 画

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

⑮筋引 画

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

⑯薄刃 画

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

⑰三徳庖丁 画

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

画…両刃 画…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、2019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。