

Catalogue No.

20480-218

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

和庖丁

218

藤寅作 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 厨

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-1056 21 _{cm}	335	85	2.2	2046031	¥7,500
FU-1057 24 _{cm}	370	120	2.7	2046041	¥9,000
FU-1058 27 _{cm}	410	145	2.7	2046051	¥11,000
FU-1059 30 _{cm}	440	185	2.9	2046061	¥13,000

②蛸引 厨

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-1060 24 _{cm}	375	105	2.7	2046071	¥9,000
FU-1061 27 _{cm}	405	130	2.7	2046081	¥11,000
FU-1062 30 _{cm}	435	150	2.8	2046091	¥13,000

③出刃 厨

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-1053 15 _{cm}	290	235	3.6	2046001	¥9,000
FU-1054 16.5 _{cm}	310	275	3.6	2046011	¥10,000
FU-1055 18 _{cm}	335	330	4.8	2046021	¥12,000

④あじ切り 厨

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-1050 10.5 _{cm}	220	80	2.7	2045801	¥6,000
FU-1051 12 _{cm}	235	95	2.7	2045811	¥7,000

⑤鍛造 三徳 厨

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-948 17 _{cm}	305	125	3.7	2045821	¥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 厨

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-949 16.5 _{cm}	305	140	3.1	2045831	¥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。

成平#9000 ステンレス鋼和庖丁

材質：刃部／ステンレス刃物鋼 ハンドル／自然木 桂／ポリプロピレン樹脂



⑦柳刃 厨

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
FC-75 21 _{cm}	350	80	2.0	4076600	¥2,800
FC-76 24 _{cm}	385	135	3.0	4076700	¥5,000
FC-77 27 _{cm}	410	150	3.0	4076800	¥7,400
FC-78 30 _{cm}	450	170	3.0	4076900	¥10,000

⑧出刃 厨

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
FC-72 15 _{cm}	280	140	3.5	4077000	¥3,300
FC-81 16.5 _{cm}	310	225	4.2	4077100	¥4,000
FC-73 18 _{cm}	325	260	5.0	4077200	¥7,300
FC-74 21 _{cm}	370	365	5.0	4077300	¥10,000

⑨小出刃 厨

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
FC-71 13 _{cm}	270	130	3.0	4077400	¥2,800

⑩あじ切り 厨

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
FC-70 10.5 _{cm}	210	50	2.0	4077500	¥2,300

⑪菜切 厨

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
FC-80 16 _{cm}	300	115	1.5	4077600	¥2,500

⑫三徳 厨

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
FC-79 16.5 _{cm}	300	95	1.5	4077700	¥2,500

藤寅作 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／熱可塑性エラストマー
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



⑬柳刃 厨

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
FUD-1110 21 _{cm}	340	120	3.0	2045941	¥12,000
FUD-1111 24 _{cm}	370	155	3.4	2045951	¥14,500
FUD-1112 27 _{cm}	415	200	3.6	2045961	¥17,000
FUD-1113 30 _{cm}	445	225	3.6	2045971	¥20,000

⑭出刃 厨

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
FUD-1104 15 _{cm}	295	250	7.0	2045901	¥18,000
FUD-1105 16.5 _{cm}	310	285	7.0	2045911	¥20,000
FUD-1106 18 _{cm}	340	345	7.4	2045921	¥22,000

正虎作 ステンレス鋼 左きき用

鋼材はカーボン量の多いステンレスを使用



⑮出刃 厨

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
12 _{cm}	253	95	3.0	3809310	¥7,950
15 _{cm}	298	185	4.0	3809320	¥9,750
18 _{cm}	332	200	4.0	3809330	¥11,700

⑯柳刃 厨

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
21 _{cm}	343	90	2.5	3809340	¥8,700
24 _{cm}	375	105	2.5	3809350	¥9,750

厨…両刃 厨…片刃

●このカタログに掲載されている価格は、2019年4月1日現在のものです。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 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械
(下記参照)

12 ボール・洗い桶

13 水切り・ザル

14 水マス・
計量スプーン

15 ロット・スコップ

08 庖丁