

Catalogue No.

20573-265

265

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 I・H・ガス兼用鍋

藤寅作

(コバルト合金鋼刃込)

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。(⑥～⑪)

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・レストラン・パン

08 庖丁



①牛刀 両

刃渡	ベジコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-888 18cm	2-0265-0101	305	150	2.0	6569201	¥9,000
FU-889 21cm	2-0265-0102	335	160	2.0	6569301	¥10,000
FU-890 24cm	2-0265-0103	375	210	2.2	7235101	¥12,000
FU-891 27cm	2-0265-0104	405	255	2.5	7235201	¥15,000
FU-892 30cm	2-0265-0105	435	290	2.5	7235301	¥18,500

②ペティナイフ 両

刃渡	ベジコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-883 12cm	2-0265-0201	225	65	1.8	6569001	¥6,100
FU-884 15cm	2-0265-0202	255	70	1.8	6569101	¥6,500

③筋引 両

刃渡	ベジコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-886 24cm	2-0265-0301	360	150	2.2	7913401	¥12,000
FU-887 27cm	2-0265-0302	395	200	2.5	7913501	¥15,000

④洋出刃 両

刃渡	ベジコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-615 17cm	2-0265-0401	290	175	3.5	7913601	¥16,500
FU-616 21cm	2-0265-0402	345	270	4.0	7913701	¥17,500
FU-617 24cm	2-0265-0403	380	350	5.0	7913801	¥20,000

⑤骨スキ 両

刃渡	ベジコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-885 15cm	2-0265-0501	275	145	3.2	7913301	¥9,000

⑥出刃 片

刃渡	ベジコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-635 15cm	2-0265-0601	280	225	4.0	8476101	¥15,000
FU-636 16.5cm	2-0265-0602	295	250	4.0	8476201	¥16,000
FU-637 18cm	2-0265-0603	320	310	5.0	8476301	¥22,500
FU-638 21cm	2-0265-0604	350	360	5.0	8476401	¥27,000

⑦出刃(左用) 片

刃渡	ベジコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-635L 15cm	2-0265-0701	280	230	4.0	1114400	¥22,000
FU-636L 16.5cm	2-0265-0702	295	250	4.0	1114410	¥24,000

⑧小出刃 片

刃渡	ベジコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-633 10.5cm	2-0265-0801	215	130	3.2	8475901	¥9,000
FU-634 12cm	2-0265-0802	230	140	3.2	8476001	¥9,000

⑨柳刃 片

刃渡	ベジコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-621 21cm	2-0265-0901	340	140	2.5	7914001	¥15,000
FU-622 24cm	2-0265-0902	380	190	3.0	7914101	¥17,000
FU-623 27cm	2-0265-0903	410	210	3.0	7914201	¥19,500
FU-624 30cm	2-0265-0904	440	250	3.5	7914301	¥23,500

⑩柳刃(左用) 片

刃渡	ベジコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-621L 21cm	2-0265-1001	370	155	3.0	7914401	¥25,500
FU-623L 27cm	2-0265-1002	410	195	3.0	1114430	¥29,000

⑪削引 片

刃渡	ベジコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-625 24cm	2-0265-1101	370	155	3.0	7914401	¥17,000
FU-626 27cm	2-0265-1102	410	195	3.0	7914501	¥19,500
FU-627 30cm	2-0265-1103	440	220	3.5	7914601	¥23,500

⑫薄刃 両

刃渡	ベジコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-894 16.5cm	2-0265-1201	295	160	2.0	6569401	¥9,000

⑬三徳庖丁 両

刃渡	ベジコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-895 17cm	2-0265-1301	290	150	2.0	6569501	¥9,000

⑭バンスライサー 両

刃渡	ベジコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-629 21.5cm	2-0265-1401	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、GH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。

⑮牛刀 両

刃渡	ベジコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FZ-888 18cm	2-0265-1501	305	150	1.8	6569210	¥9,800
FZ-889 21cm	2-0265-1502	335	160	1.8	6569310	¥10,700
FZ-890 24cm	2-0265-1503	375	210	2.0	7235110	¥13,300
FZ-891 27cm	2-0265-1504	405	255	2.0	7235210	¥16,300

⑯ペティナイフ 両

刃渡	ベジコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FZ-883 12cm	2-0265-1601	225	65	1.8	6569010	¥7,100
FZ-884 15cm	2-0265-1602	255	70	1.8	6569110	¥7,600

⑰筋引 両

刃渡	ベジコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FZ-886 24cm	2-0265-1701	360	150	2.0	7913410	¥13,300

⑱薄刃 両

刃渡	ベジコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FZ-894 16.5cm	2-0265-1801	295	160	1.8	6569410	¥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、2022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。