

Catalogue No.
20573-289

289

和庖丁

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

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。

01 I・H・ガス兼用鍋



02 ガス専用鍋

①柳刃 匠 71

| 刃渡 | ヘージコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|--------------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| FU-1056 21cm | 2-0289-0101 | 335 | 85 | 2.2 | 2046031 | ¥7,500 |
| FU-1057 24cm | 2-0289-0102 | 370 | 120 | 2.7 | 2046041 | ¥9,000 |
| FU-1058 27cm | 2-0289-0103 | 410 | 145 | 2.7 | 2046051 | ¥11,000 |
| FU-1059 30cm | 2-0289-0104 | 440 | 185 | 2.9 | 2046061 | ¥13,000 |

③出刃 匠 71

| 刃渡 | ヘージコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|----------------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| FU-1053 15cm | 2-0289-0301 | 290 | 235 | 3.6 | 2046001 | ¥9,000 |
| FU-1054 16.5cm | 2-0289-0302 | 310 | 275 | 3.6 | 2046011 | ¥10,000 |
| FU-1055 18cm | 2-0289-0303 | 335 | 330 | 4.8 | 2046021 | ¥12,000 |

⑤鍛造 三徳 両 71

| 刃渡 | ヘージコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|-------------|-------------|-----|-----|-----|---------|--------|
| FU-948 17cm | 2-0289-0501 | 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。

03 フライパン

②蛸引 匠 72

| 刃渡 | ヘージコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|--------------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| FU-1060 24cm | 2-0289-0201 | 375 | 105 | 2.7 | 2046071 | ¥9,000 |
| FU-1061 27cm | 2-0289-0202 | 405 | 130 | 2.7 | 2046081 | ¥11,000 |
| FU-1062 30cm | 2-0289-0203 | 435 | 150 | 2.8 | 2046091 | ¥13,000 |

④あじ切り 匠 71

| 刃渡 | ヘージコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|----------------|-------------|-----|----|-----|---------|--------|
| FU-1050 10.5cm | 2-0289-0401 | 220 | 80 | 2.7 | 2045801 | ¥6,000 |
| FU-1051 12cm | 2-0289-0402 | 235 | 95 | 2.7 | 2045811 | ¥7,000 |

⑥鍛造 菜切 両 71

| 刃渡 | ヘージコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|---------------|-------------|-----|-----|-----|---------|--------|
| FU-949 16.5cm | 2-0289-0601 | 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。

令月和庖丁

材質:刃部/ステンレス刃物鋼 ハンドル部/自然木 桂/ポリプロピレン樹脂

●サビに強く、お手入れが簡単なステンレス刃物鋼を採用

04 鍋全般



05 ブランドキッチン

⑦柳刃 匠 71

| 刃渡 | ヘージコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|--------------|-------------|-----|-----|-----|---------|--------|
| FC-1076 21cm | 2-0289-0701 | 350 | 80 | 2.0 | 2126860 | ¥3,000 |
| FC-1077 24cm | 2-0289-0702 | 385 | 135 | 3.0 | 2126870 | ¥4,500 |
| FC-1078 27cm | 2-0289-0703 | 410 | 150 | 3.0 | 2126880 | ¥6,500 |
| FC-1079 30cm | 2-0289-0704 | 450 | 170 | 3.0 | 2126890 | ¥9,000 |

⑧出刃 匠 71

| 刃渡 | ヘージコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|----------------|-------------|-----|-----|-----|---------|--------|
| FC-1072 15cm | 2-0289-0801 | 280 | 140 | 3.5 | 2126820 | ¥3,000 |
| FC-1073 16.5cm | 2-0289-0802 | 310 | 225 | 4.2 | 2126830 | ¥3,500 |
| FC-1074 18cm | 2-0289-0803 | 325 | 260 | 5.0 | 2126840 | ¥6,500 |
| FC-1075 21cm | 2-0289-0804 | 370 | 365 | 5.0 | 2126850 | ¥9,000 |

⑩あじ切り 匠 71

| 刃渡 | ヘージコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|----------------|-------------|-----|----|-----|---------|--------|
| FC-1070 10.5cm | 2-0289-1001 | 210 | 50 | 2.0 | 2126800 | ¥2,000 |

06 オープンウェア

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 匠 71

| 刃渡 | ヘージコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|---------------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| FUD-1110 21cm | 2-0289-1301 | 340 | 120 | 3.0 | 2045941 | ¥12,000 |
| FUD-1111 24cm | 2-0289-1302 | 370 | 155 | 3.4 | 2045951 | ¥14,500 |
| FUD-1112 27cm | 2-0289-1303 | 415 | 200 | 3.6 | 2045961 | ¥17,000 |
| FUD-1113 30cm | 2-0289-1304 | 445 | 225 | 3.6 | 2045971 | ¥20,000 |

⑭出刃 匠 71

| 刃渡 | ヘージコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|-----------------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| FUD-1104 15cm | 2-0289-1401 | 295 | 250 | 7.0 | 2045901 | ¥18,000 |
| FUD-1105 16.5cm | 2-0289-1402 | 310 | 285 | 7.0 | 2045911 | ¥20,000 |
| FUD-1106 18cm | 2-0289-1403 | 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 匠 71

| 刃渡 | ヘージコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 12cm | 2-0289-1501 | 253 | 95 | 3.0 | 3809310 | ¥7,950 |
| 15cm | 2-0289-1502 | 298 | 185 | 4.0 | 3809320 | ¥9,750 |
| 18cm | 2-0289-1503 | 332 | 200 | 4.0 | 3809330 | ¥11,700 |

07 ホテルパン・ガストロノームパン

⑯柳刃 匠 71

| 刃渡 | ヘージコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|------|-------------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 21cm | 2-0289-1601 | 343 | 90 | 2.5 | 3809340 | ¥6,700 |
| 24cm | 2-0289-1602 | 375 | 105 | 2.5 | 3809350 | ¥9,750 |

08 庖丁

両刃 両片刃

●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。