

Catalogue No.

20579-264

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

洋庖丁

264

藤寅作 DP鋼シリーズ(ツバ付)



①牛刀 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-807 18cm	2-0264-0101	310	170	2.0	0594301	¥10,000
FU-808 21cm	2-0264-0102	335	180	2.0	0594401	¥11,000
FU-809 24cm	2-0264-0103	365	240	2.2	0594501	¥14,000
FU-810 27cm	2-0264-0104	405	290	2.5	0594601	¥17,500
FU-811 30cm	2-0264-0105	435	330	3.0	0594701	¥23,000

②ベティーナフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-801 12cm	2-0264-0201	230	60	1.8	0594901	¥6,800
FU-802 15cm	2-0264-0202	260	80	1.8	0595001	¥7,500

③筋引 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-805 24cm	2-0264-0301	365	180	2.2	0595301	¥14,000
FU-806 27cm	2-0264-0302	395	220	2.5	0595401	¥17,500

④洋出刃 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-813 17cm	2-0264-0401	300	210	3.5	0595501	¥20,000
FU-814 21cm	2-0264-0402	345	330	4.0	0595601	¥23,000
FU-815 24cm	2-0264-0403	375	400	5.0	0595701	¥25,000

⑤骨スキ 角型 片

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-803 15cm	2-0264-0501	275	170	3.2	0595101	¥10,500

⑥薄刃庖丁 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-502 16.5cm	2-0264-0601	295	190	2.0	8708601	¥10,000

⑦三徳庖丁 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-503 17cm	2-0264-0701	295	180	2.0	8708701	¥10,000

ブライト
Brieto-M10PROシリーズ

(本刃付)

モリブデン・バナジウム鋼をベースとしたブライト特殊鋼。表面にデボット加工を施すことで、切った食材との摩擦を少なくし、すばらしい切れ味、刃離れの良さを可能にしました。また砥石にあたる面積が少ない為、研ぎ易さは抜群です。



⑧牛刀 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	2-0264-0801	304	150	2.2	4229200	¥13,000
21cm	2-0264-0802	333	165	2.2	4229300	¥15,000
24cm	2-0264-0803	370	210	2.2	4229400	¥19,000
27cm	2-0264-0804	400	240	2.5	4229500	¥25,000
30cm	2-0264-0805	433	280	2.5	4229600	¥33,000
33cm	2-0264-0806	466	330	2.5	4229700	¥43,000

⑨ベティーナフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	2-0264-0901	235	75	2.0	4229800	¥10,000
15cm	2-0264-0902	265	85	2.0	4229900	¥11,000

⑩筋引 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	2-0264-1001	360	150	2.2	4230300	¥19,000
27cm	2-0264-1002	400	200	2.2	4230400	¥25,000

⑪洋出刃 片

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	2-0264-1101	375	370	4.0	4230100	¥33,000
27cm	2-0264-1102	400	410	4.0	4230200	¥38,000

⑫骨スキ 片

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	2-0264-1201	265	150	2.2	4230000	¥13,000

⑬万能庖丁 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	2-0264-1301	282	150	2.2	4230500	¥13,000
17.5cm	2-0264-1302	295	160	2.2	4230600	¥15,000

⑭菜切 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	2-0264-1401	283	160	2.2	4230700	¥13,000

関孫六 関孫六 べにふじシリーズ

SEKIMAGOROKU

材質：刃／ハイカーボンMVステンレス刃物鋼 口金／ステンレススチール
柄／積層強化木



⑮牛刀 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
AB5440 18cm	2-0264-1501	302	159	2.0	2493600	¥5,500
AB5441 21cm	2-0264-1502	332	173	2.0	2493700	¥5,700
AB5442 24cm	2-0264-1503	375	220	2.5	2493800	¥6,500
AB5443 27cm	2-0264-1504	405	242	2.5	2493900	¥7,000

⑯ベティーナフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
AB5445 12cm	2-0264-1601	224	63	1.8	2494000	¥4,500
AB5444 15cm	2-0264-1602	260	79	1.8	2494100	¥4,700

⑰三徳 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
AB5437 16.5cm	2-0264-1701	290	172	2.0	2494200	¥5,500

⑱ディンプル三徳 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
AB5438 16.5cm	2-0264-1801	290	172	2.0	2494300	¥5,700

⑲小三徳 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
AB5439 14.5cm	2-0264-1901	267	156	2.0	2494400	¥5,000

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9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
(トビロウズ)

12 ボール・洗い桶

13 水切り・ザル

14 水マス・
計量スプーン

15 ロート・スコップ

08 庖丁