

Catalogue No.

20579-265

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

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

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)



①牛刀 両

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-888 18 _{cm}	2-0265-0101	305	150	2.0	6569201	¥10,000
FU-889 21 _{cm}	2-0265-0102	335	160	2.0	6569301	¥11,000
FU-890 24 _{cm}	2-0265-0103	375	210	2.2	7235101	¥14,000
FU-891 27 _{cm}	2-0265-0104	405	255	2.5	7235201	¥17,500
FU-892 30 _{cm}	2-0265-0105	435	290	2.5	7235301	¥23,000

②ペティナイフ 両

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-883 12 _{cm}	2-0265-0201	225	65	1.8	6569001	¥6,800
FU-884 15 _{cm}	2-0265-0202	255	70	1.8	6569101	¥7,500

③筋引 両

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-886 24 _{cm}	2-0265-0301	360	150	2.2	7913401	¥14,000
FU-887 27 _{cm}	2-0265-0302	395	200	2.5	7913501	¥17,500

④洋出刃 両

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-615 17 _{cm}	2-0265-0401	290	175	3.5	7913601	¥20,000
FU-616 21 _{cm}	2-0265-0402	345	270	4.0	7913701	¥23,000
FU-617 24 _{cm}	2-0265-0403	380	350	5.0	7913801	¥25,000

⑤骨スキ 片

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-885 15 _{cm}	2-0265-0501	275	145	3.2	7913301	¥10,500

⑥出刃 片

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-635 15 _{cm}	2-0265-0601	280	225	4.0	8476101	¥17,000
FU-636 16.5 _{cm}	2-0265-0602	295	250	4.0	8476201	¥18,000
FU-637 18 _{cm}	2-0265-0603	320	310	5.0	8476301	¥26,000
FU-638 21 _{cm}	2-0265-0604	350	360	5.0	8476401	¥31,000

⑦出刃(左用) 片

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-635L 15 _{cm}	2-0265-0701	280	230	4.0	1114400	¥25,000
FU-636L 16.5 _{cm}	2-0265-0702	295	250	4.0	1114410	¥27,000

⑧小出刃 片

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-633 10.5 _{cm}	2-0265-0801	215	130	3.2	8475901	¥9,000
FU-634 12 _{cm}	2-0265-0802	230	140	3.2	8476001	¥10,000

⑨柳刃 片

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-621 21 _{cm}	2-0265-0901	340	140	2.5	7914001	¥16,500
FU-622 24 _{cm}	2-0265-0902	380	190	3.0	7914101	¥18,500
FU-623 27 _{cm}	2-0265-0903	410	210	3.0	7914201	¥21,500
FU-624 30 _{cm}	2-0265-0904	440	250	3.5	7914301	¥26,000

⑩柳刃(左用) 片

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-622L 24 _{cm}	2-0265-1001	380	180	3.0	1114420	¥27,500
FU-623L 27 _{cm}	2-0265-1002	410	195	3.0	1114430	¥32,000

⑪蛸引 片

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-625 24 _{cm}	2-0265-1101	370	155	3.0	7914401	¥18,500
FU-626 27 _{cm}	2-0265-1102	410	195	3.0	7914501	¥21,500
FU-627 30 _{cm}	2-0265-1103	440	220	3.5	7914601	¥26,000

⑫薄刃 両

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-894 16.5 _{cm}	2-0265-1201	295	160	2.0	6569401	¥10,000

⑬三徳庖丁 両

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-895 17 _{cm}	2-0265-1301	290	150	2.0	6569501	¥10,000

⑭バンスライサー

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-629 21.5 _{cm}	2-0265-1401	340	135	2.0	7913901	¥10,000

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・抗カビ効果が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。

廃盤

⑮牛刀 両

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

⑯ペティナイフ 両

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

⑰筋引 両

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

⑱薄刃 両

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FZ-894 16.5 _{cm}	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9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。