

Catalogue No.

20633-266

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

266

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	4-0266-0101	310	170	2.0	0594301	¥10,000
FU-808 21cm	4-0266-0102	335	180	2.0	0594401	¥11,000
FU-809 24cm	4-0266-0103	365	240	2.2	0594501	¥14,000
FU-810 27cm	4-0266-0104	405	290	2.5	0594601	¥17,500
FU-811 30cm	4-0266-0105	435	330	3.0	0594701	¥23,000

②ペティーナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-801 12cm	4-0266-0201	230	60	1.8	0594901	¥6,800
FU-802 15cm	4-0266-0202	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	4-0266-0301	365	180	2.2	0595301	¥14,000
FU-806 27cm	4-0266-0302	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	4-0266-0401	300	210	3.5	0595501	¥20,000
FU-814 21cm	4-0266-0402	345	330	4.0	0595601	¥23,000
FU-815 24cm	4-0266-0403	375	400	5.0	0595701	¥25,000

⑤骨スキ 角型 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-803 15cm	4-0266-0501	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	4-0266-0601	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	4-0266-0701	295	180	2.0	8708701	¥10,000

令月 紅シリーズ

材質:モリブデンバナジウム鋼複合材、積層強化木、18-8ステンレス鋼

●芯材に耐蝕性と切れ味の持続性に優れたモリブデンバナジウム鋼を採用

●丸みを帯びた赤いハンドルが手に馴染みます。

●口金が付いているので耐久性に優れています。



⑧牛刀庖丁

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
CR-006 18cm	4-0266-0801	305	180	2.0	2306830	¥9,000
CR-007 21cm	4-0266-0802	340	205	2.0	2306840	¥10,000
CR-008 24cm	4-0266-0803	365	245	2.5	2306850	¥12,000
CR-009 27cm	4-0266-0804	410	280	2.5	2306860	¥14,000

⑨ペティーナイフ

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
CR-001 12cm	4-0266-0901	225	70	1.8	2306780	¥5,000
CR-002 15cm	4-0266-0902	260	80	1.8	2306790	¥5,500

⑩筋引庖丁

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
CR-004 24cm	4-0266-1001	370	210	2.5	2306810	¥10,000
CR-005 27cm	4-0266-1002	400	220	2.5	2306820	¥12,000

⑪三徳庖丁

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
CR-011 17cm	4-0266-1101	295	185	2.0	2306880	¥9,000

⑫菜切庖丁

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
CR-010 16.5cm	4-0266-1201	295	195	2.0	2306870	¥9,000

フ 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フライツ特殊鋼。表面にデボット加工を施すことで、切った素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。



⑬牛刀 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	4-0266-1301	304	150	2.2	4229200	¥14,000
21cm	4-0266-1302	333	165	2.2	4229300	¥16,000
24cm	4-0266-1303	370	210	2.2	4229400	¥20,200
27cm	4-0266-1304	400	240	2.5	4229500	¥26,000
30cm	4-0266-1305	433	280	2.5	4229600	¥34,000
33cm	4-0266-1306	466	330	2.5	4229700	¥44,000

⑭ペティーナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	4-0266-1401	235	75	2.0	4229800	¥11,000
15cm	4-0266-1402	265	85	2.0	4229900	¥12,000

⑮筋引 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	4-0266-1501	360	150	2.2	4230300	¥20,000
27cm	4-0266-1502	400	200	2.2	4230400	¥26,000

⑯洋出刃 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	4-0266-1601	375	370	4.0	4230100	¥34,000
27cm	4-0266-1602	400	410	4.0	4230200	¥39,000

⑰骨スキ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	4-0266-1701	265	150	2.2	4230000	¥14,000

⑱万能庖丁 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	4-0266-1801	282	150	2.2	4230500	¥14,000
17.5cm	4-0266-1802	295	160	2.2	4230600	¥16,000

⑲菜切 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	4-0266-1901	283	160	2.2	4230700	¥14,000

両…両刃 両…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、2024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。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械
(トウモロコシ)

12 ボール・洗い桶

13 水切り・ザル

14 水マス・スプーン

15 ロット・スコップ

08 庖丁