| Catalogue No. |
|---|
| 20666-291 |

# 291 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。

### ①柳刃 片 廃盤 カ5

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| FU-1059 30cm | 5-0291-0101 | 440 | 185 | 2.9 | 2046061 | ¥13,000 |

### ②蛸引 片 廃盤 カ5

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| FU-1060 24cm | 5-0291-0201 | 375 | 105 | 2.7 | 2046071 | ¥9,000 |
| FU-1061 27cm | 5-0291-0202 | 405 | 130 | 2.7 | 2046081 | ¥11,000 |
| FU-1062 30cm | 5-0291-0203 | 435 | 150 | 2.8 | 2046091 | ¥13,000 |

### ③出刃 片 カ5

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| FU-1053 15cm | 5-0291-0301 | 290 | 235 | 3.6 | 2046001 | ¥9,000 |
| FU-1054 16.5cm | 5-0291-0302 | 310 | 275 | 3.6 | 2046011 | ¥10,000 |

### ④あじ切り 片 カ5

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| FU-1050 10.5cm | 5-0291-0401 | 220 | 80 | 2.7 | 2045801 | ¥6,000 | |
| ~~FU-1051 12cm~~ | ~~5-0291-0402~~ | ~~235~~ | ~~95~~ | ~~2.7~~ | ~~2045811~~ | ~~¥7,000~~ | 廃盤 |

## 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

### ⑤柳刃 片 ア1

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| FC-1076 21cm | 5-0291-0501 | 350 | 80 | 2.0 | 2126860 | ¥3,500 |
| FC-1077 24cm | 5-0291-0502 | 385 | 135 | 3.0 | 2126870 | ¥4,500 |
| FC-1078 27cm | 5-0291-0503 | 410 | 150 | 3.0 | 2126880 | ¥6,500 |
| FC-1079 30cm | 5-0291-0504 | 450 | 170 | 3.0 | 2126890 | ¥9,000 |

### ⑥出刃 片 ア1

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| FC-1072 15cm | 5-0291-0601 | 280 | 140 | 3.5 | 2126820 | ¥3,500 |
| FC-1073 16.5cm | 5-0291-0602 | 310 | 225 | 4.2 | 2126830 | ¥4,000 |
| FC-1074 18cm | 5-0291-0603 | 325 | 260 | 5.0 | 2126840 | ¥6,500 |
| FC-1075 21cm | 5-0291-0604 | 370 | 365 | 5.0 | 2126850 | ¥9,000 |

### ⑦小出刃 片 ア1

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| FC-1071 13cm | 5-0291-0701 | 270 | 130 | 3.0 | 2126810 | ¥2,500 |

### ⑧あじ切 片 ア1

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| FC-1070 10.5cm | 5-0291-0801 | 210 | 50 | 2.0 | 2126800 | ¥2,000 |

### ⑨菜切 両 ア1

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| FC-1081 16cm | 5-0291-0901 | 300 | 115 | 1.5 | 2126910 | ¥2,500 |

### ⑩三徳 両 ア1

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| FC-1080 16.5cm | 5-0291-1001 | 300 | 95 | 1.5 | 2126900 | ¥2,500 |

## 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

### ⑪柳刃 片 ケ3

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| FUD-1110 21cm | 5-0291-1101 | 340 | 120 | 3.0 | 2045941 | ¥12,000 |

### ⑫出刃 片 ケ3

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| FUD-1104 15cm | 5-0291-1201 | 295 | 250 | 7.0 | 2045901 | ¥18,000 |
| FUD-1105 16.5cm | 5-0291-1202 | 310 | 285 | 7.0 | 2045911 | ¥20,000 |
| FUD-1106 18cm | 5-0291-1203 | 340 | 345 | 7.4 | 2045921 | ¥22,000 |

## 正広作 ステンレス鋼 左きき用

左きき用

鋼材はカーボン量の多いステンレスを使用

### ⑬出刃 片 ア1

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 12cm | 5-0291-1301 | 253 | 95 | 3.0 | 3809310 | ¥10,200 |
| 15cm | 5-0291-1302 | 298 | 185 | 4.0 | 3809320 | ¥12,750 |
| 18cm | 5-0291-1303 | 332 | 200 | 4.0 | 3809330 | ¥15,750 |

### ⑭柳刃 片 カ5

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 21cm | 5-0291-1401 | 343 | 90 | 2.5 | 3809340 | ¥11,250 | |
| ~~24cm~~ | ~~5-0291-1402~~ | ~~375~~ | ~~165~~ | ~~2.5~~ | ~~3809350~~ | ~~¥12,750~~ | 廃盤 |

両…両刃　片…片刃

●このカタログに掲載されている価格は、2025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。