

Catalogue No.
20692-266

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

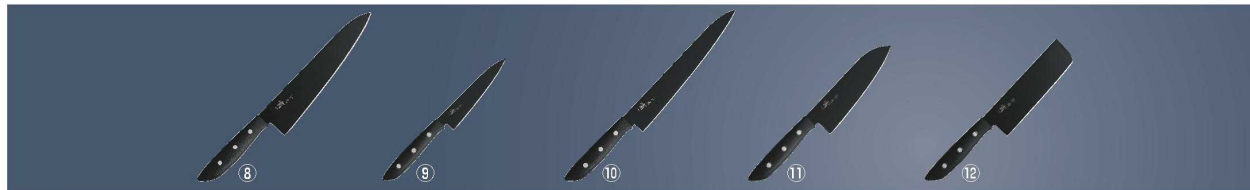
藤寅作 DP鋼シリーズ(ツバ付)



①牛刀 両							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	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-807 18cm	6-0266-0101	310	170	2.0	0594301	¥10,000	FU-813 17cm	6-0266-0401	300	210	3.5	0595501	¥20,000 虎盤
FU-808 21cm	6-0266-0102	335	180	2.0	0594401	¥11,000	FU-814 21cm	6-0266-0402	345	330	4.0	0595601	¥23,000
FU-809 24cm	6-0266-0103	365	240	2.2	0594501	¥14,000	⑤骨スキ 角型 両						
FU-810 27cm	6-0266-0104	405	290	2.5	0594601	¥17,500	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-811 30cm	6-0266-0105	435	330	3.0	0594701	¥23,000	FU-803 15cm	6-0266-0501	275	170	3.2	0595101	¥10,500
②ベティーナイフ 両							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	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-801 12cm	6-0266-0201	230	60	1.8	0594901	¥6,800	FU-502 16.5cm	6-0266-0601	295	190	2.0	8708601	¥10,000
FU-802 15cm	6-0266-0202	260	80	1.8	0595001	¥7,500	⑦三徳庖丁 両						
③筋引 両							刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	FU-503 17cm	6-0266-0701	295	180	2.0	8708701	¥10,000
FU-805 24cm	6-0266-0301	365	180	2.2	0595301	¥14,000							
FU-806 27cm	6-0266-0302	395	220	2.5	0595401	¥17,500							

令月 宵シリーズ

材質:モリブデンバナジウム鋼、ホリプロビレン樹脂 シリコンフッ素仕上げ
 ●耐食性に優れ、切れ味が持続するモリブデンバナジウム鋼を使用しています。
 ●シリコンフッ素仕上げのため汚れが付着しにくいです。
 ●軽量の樹脂ハンドルのため長時間の使用でも手が疲れにくいです。



⑧牛刀 両							⑨ベティーナイフ 両							⑪三徳 両													
刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格							
CR-023 18cm	6-0266-0801	310	100	2.0	2403140	¥5,500	CR-021 13.5cm	6-0266-0901	265	55	1.5	2403120	¥4,500	CR-027 17cm	6-0266-1101	300	100	2.0	2403180	¥5,500							
CR-024 21cm	6-0266-0802	340	105	2.0	2403150	¥6,000	⑩筋引 両							⑫菜切 両													
CR-025 24cm	6-0266-0803	370	145	2.5	2403160	¥6,500	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格							
							CR-022 24cm	6-0266-1001	370	100	2.0	2403130	¥6,500	CR-026 16.5cm	6-0266-1201	295	115	2.0	2403170	¥5,500							

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
 ●芯材に耐食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。



⑬牛刀庖丁 両							⑭ベティーナイフ 両							⑯三徳庖丁 両						
刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
CR-006 18cm	6-0266-1301	305	180	2.0	2306830	¥9,000	CR-001 12cm	6-0266-1401	225	70	1.8	2306780	¥5,000	CR-011 17cm	6-0266-1601	295	185	2.0	2306880	¥9,000
CR-007 21cm	6-0266-1302	340	205	2.0	2306840	¥10,000	CR-002 15cm	6-0266-1402	260	80	1.8	2306790	¥5,500	⑰菜切庖丁 両						
CR-008 24cm	6-0266-1303	365	245	2.5	2306850	¥12,000	⑱筋引庖丁 両							刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
CR-009 27cm	6-0266-1304	410	280	2.5	2306860	¥14,000	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	CR-010 16.5cm	6-0266-1701	295	195	2.0	2306870	¥9,000
							CR-004 24cm	6-0266-1501	370	210	2.5	2306810	¥10,000							
							CR-005 27cm	6-0266-1502	400	220	2.5	2306820	¥12,000							

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、2026年6月1日現在のものです。●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
(下記ページへ)

12 ボール・洗い桶

13 水切り・ザル

14 水マス・スプーン

15 ロート・スコップ

08 庖丁