藤寅作 DP鋼シリーズ（ツバ付）





①牛刀 両 カ

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-808 21cm	6-0266-0102	335	180	2.0	0594401	¥11,000
FU-809 24cm	6-0266-0103	365	240	2.2	0594501	¥14,000
FU-810 27cm	6-0266-0104	405	290	2.5	0594601	¥17,500
FU-811 30cm	6-0266-0105	435	330	3.0	0594701	¥23,000

②ペティーナイフ 両 カ

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-802 15cm	6-0266-0202	260	80	1.8	0595001	¥7,500

③筋引 両 カ

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
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

④洋出刃 両 カ

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
~~FU-813 17cm~~	~~6-0266-0401~~	~~300~~	~~210~~	~~3.5~~	~~0595501~~	~~¥20,000~~ 廃盤
FU-814 21cm	6-0266-0402	345	330	4.0	0595601	¥23,000

⑤骨スキ 角型 片 カ

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-803 15cm	6-0266-0501	275	170	3.2	0595101	¥10,500

⑥薄刃庖丁 両 カ

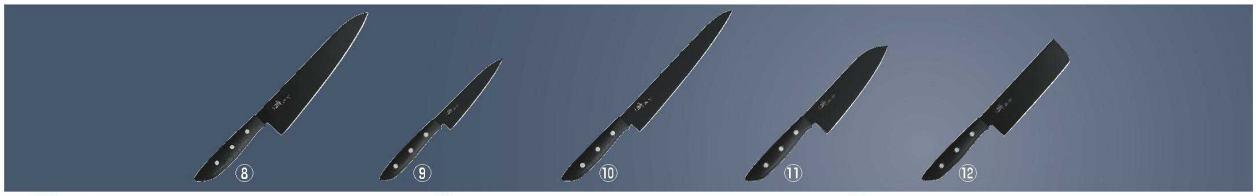
刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-502 16.5cm	6-0266-0601	295	190	2.0	8708601	¥10,000

⑦三徳庖丁 両 カ

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

令月 宵シリーズ

材質:モリブデンバナジウム鋼、ポリプロピレン樹脂　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。
●軽量な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 サ

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-024 21cm	6-0266-0802	340	105	2.0	2403150	¥6,000
CR-025 24cm	6-0266-0803	370	145	2.5	2403160	¥6,500

⑨ペティーナイフ 両 サ

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
CR-021 13.5cm	6-0266-0901	265	55	1.5	2403120	¥4,500

⑩筋引 両 サ

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

⑪三徳 両 サ

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
CR-027 17cm	6-0266-1101	300	100	2.0	2403180	¥5,500

⑫菜切 両 サ

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
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。



⑬牛刀庖丁 両 サ

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-007 21cm	6-0266-1302	340	205	2.0	2306840	¥10,000
CR-008 24cm	6-0266-1303	365	245	2.5	2306850	¥12,000
CR-009 27cm	6-0266-1304	410	280	2.5	2306860	¥14,000

⑭ペティーナイフ 両 サ

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
CR-001 12cm	6-0266-1401	225	70	1.8	2306780	¥5,000
CR-002 15cm	6-0266-1402	260	80	1.8	2306790	¥5,500

⑮筋引庖丁 両 サ

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
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

⑯三徳庖丁 両 サ

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
CR-011 17cm	6-0266-1601	295	185	2.0	2306880	¥9,000

⑰菜切庖丁 両 サ

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

両…両刃　片…片刃　庖丁は全て右仕様です。