

Catalogue No.
20692-267

267

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



藤寅作

(コバルト合金鋼刃)

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)

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
コレクシヨン

06 オープンウェア

07 ホテルパン・
ガストロノームパン

08 庖丁



①牛刀 両

刃渡	ヘージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18.0cm	6-0267-0101	305	150	2.0	6569201	¥10,000
21.0cm	6-0267-0102	335	160	2.0	6569301	¥11,000
24.0cm	6-0267-0103	375	210	2.2	7235101	¥14,000
27.0cm	6-0267-0104	405	255	2.5	7235201	¥17,500
30.0cm	6-0267-0105	435	290	2.5	7235301	¥23,000

③筋引 両

刃渡	ヘージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15.0cm	6-0267-0301	360	150	2.2	7913401	¥14,000
27.0cm	6-0267-0302	395	200	2.5	7913501	¥17,500

④洋出刃 両

刃渡	ヘージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
17.0cm	6-0267-0401	290	175	3.5	7913601	¥20,000
21.0cm	6-0267-0402	345	270	4.0	7913701	¥23,000
24.0cm	6-0267-0403	380	350	5.0	7913801	¥25,000

⑥出刃 片

刃渡	ヘージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15.0cm	6-0267-0601	280	225	4.0	8476101	¥17,000
16.5cm	6-0267-0602	295	250	4.0	8476201	¥18,000
18.0cm	6-0267-0603	320	310	5.0	8476301	¥26,000
21.0cm	6-0267-0604	350	360	5.0	8476401	¥31,000

②ペティナイフ 両

刃渡	ヘージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12.0cm	6-0267-0201	225	65	1.8	6569001	¥6,800
15.0cm	6-0267-0202	255	70	1.8	6569101	¥7,500

⑤骨スキ 片

刃渡	ヘージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15.0cm	6-0267-0501	275	145	3.2	7913301	¥10,500

⑦出刃(左用) 片

刃渡	ヘージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15.0cm	6-0267-0701	280	230	4.0	1114400	¥25,000
16.5cm	6-0267-0702	295	250	4.0	1114410	¥27,000



⑧小出刃 片

刃渡	ヘージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
10.5cm	6-0267-0801	215	130	3.2	8475901	¥9,000
12.0cm	6-0267-0802	230	140	3.2	8476001	¥10,000

⑩柳刃(左用) 片

刃渡	ヘージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24.0cm	6-0267-1001	380	180	3.0	1114420	¥27,500
27.0cm	6-0267-1002	410	195	3.0	1114430	¥32,000

⑫薄刃 両

刃渡	ヘージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.5cm	6-0267-1201	295	160	2.0	6569401	¥10,000

⑨柳刃 片

刃渡	ヘージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21.0cm	6-0267-0901	340	140	2.5	7914001	¥16,500
24.0cm	6-0267-0902	380	190	3.0	7914101	¥18,500
27.0cm	6-0267-0903	410	210	3.0	7914201	¥21,500
30.0cm	6-0267-0904	440	250	3.5	7914301	¥26,000

⑪蜻引 片

刃渡	ヘージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24.0cm	6-0267-1101	370	155	3.0	7914401	¥18,500
26.0cm	6-0267-1102	410	195	3.0	7914501	¥21,500
30.0cm	6-0267-1103	440	220	3.5	7914601	¥26,000

⑬三徳庖丁 両

刃渡	ヘージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
17.0cm	6-0267-1301	290	150	2.0	6569501	¥10,000

⑭パンスライサー 片

刃渡	ヘージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21.5cm	6-0267-1401	340	135	2.0	7913901	¥10,000

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、2026年4月1日現在のものです。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。