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



①柳刃 片 P71

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FC-1076 21cm	6-0291-0101	350	80	2.0	2126860	¥3,500
FC-1077 24cm	6-0291-0102	385	135	3.0	2126870	¥4,500
FC-1078 27cm	6-0291-0103	410	150	3.0	2126880	¥6,500
FC-1079 30cm	6-0291-0104	450	170	3.0	2126890	¥9,000

②出刃 片 P71

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FC-1072 15cm	6-0291-0201	280	140	3.5	2126820	¥3,500
FC-1073 16.5cm	6-0291-0202	310	225	4.2	2126830	¥4,000
FC-1074 18cm	6-0291-0203	325	260	5.0	2126840	¥6,500
FC-1075 21cm	6-0291-0204	370	365	5.0	2126850	¥9,000

③小出刃 片 P71

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FC-1071 13cm	6-0291-0301	270	130	3.0	2126810	¥2,500

④あじ切 片 P71

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FC-1070 10.5cm	6-0291-0401	210	50	2.0	2126800	¥2,000

⑤菜切 両 P71

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FC-1081 16cm	6-0291-0501	300	115	1.5	2126910	¥2,500

⑥三徳 両 P71

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FC-1080 16.5cm	6-0291-0601	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



⑦柳刃 片 P73

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FUD-1110 21cm	6-0291-0701	340	120	3.0	2045941	製造中止

⑧出刃 片 P73

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FUD-1104 15cm	6-0291-0801	295	250	7.0	2045901	¥18,000
FUD-1105 16.5cm	6-0291-0802	310	285	7.0	2045911	¥20,000
FUD-1106 18cm	6-0291-0803	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



⑨出刃 片 P71

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	6-0291-0901	298	185	4.0	3809320	¥12,750
18cm	6-0291-0902	332	200	4.0	3809330	¥15,750

⑩柳刃 片 P75

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	6-0291-1001	343	90	2.5	3809340	¥11,250

両…両刃　片…片刃