

藤寅作 DP鋼シリーズ(ツバ付)



①牛刀 両

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|-------------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| FU-807 18cm | 4-0266-0101 | 310 | 170 | 2.0 | 0594301 | ¥10,000 |
| FU-808 21cm | 4-0266-0102 | 335 | 180 | 2.0 | 0594401 | ¥11,000 |
| FU-809 24cm | 4-0266-0103 | 365 | 240 | 2.2 | 0594501 | ¥14,000 |
| FU-810 27cm | 4-0266-0104 | 405 | 290 | 2.5 | 0594601 | ¥17,500 |
| FU-811 30cm | 4-0266-0105 | 435 | 330 | 3.0 | 0594701 | ¥23,000 |

②ペティーナ이프 両

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|-------------|-------------|-----|----|-----|---------|--------|
| FU-801 12cm | 4-0266-0201 | 230 | 60 | 1.8 | 0594901 | ¥6,800 |
| FU-802 15cm | 4-0266-0202 | 260 | 80 | 1.8 | 0595001 | ¥7,500 |

③筋引 両

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|-------------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| FU-805 24cm | 4-0266-0301 | 365 | 180 | 2.2 | 0595301 | ¥14,000 |
| FU-806 27cm | 4-0266-0302 | 395 | 220 | 2.5 | 0595401 | ¥17,500 |

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 |
|-------------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| FU-813 17cm | 4-0266-0401 | 300 | 210 | 3.5 | 0595501 | ¥20,000 |
| FU-814 21cm | 4-0266-0402 | 345 | 330 | 4.0 | 0595601 | ¥23,000 |
| FU-815 24cm | 4-0266-0403 | 375 | 400 | 5.0 | 0595701 | ¥25,000 |

⑤骨スキ 角型 両

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|-------------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| FU-803 15cm | 4-0266-0501 | 275 | 170 | 3.2 | 0595101 | ¥10,500 |

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 |
|---------------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| FU-502 16.5cm | 4-0266-0601 | 295 | 190 | 2.0 | 8708601 | ¥10,000 |

⑦三徳庖丁 両

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|-------------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| FU-503 17cm | 4-0266-0701 | 295 | 180 | 2.0 | 8708701 | ¥10,000 |

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。



⑧牛刀庖丁

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|-------------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| CR-006 18cm | 4-0266-0801 | 305 | 180 | 2.0 | 2306830 | ¥9,000 |
| CR-007 21cm | 4-0266-0802 | 340 | 205 | 2.0 | 2306840 | ¥10,000 |
| CR-008 24cm | 4-0266-0803 | 365 | 245 | 2.5 | 2306850 | ¥12,000 |
| CR-009 27cm | 4-0266-0804 | 410 | 280 | 2.5 | 2306860 | ¥14,000 |

⑨ペティーナ이프

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|-------------|-------------|-----|----|-----|---------|--------|
| CR-001 12cm | 4-0266-0901 | 225 | 70 | 1.8 | 2306780 | ¥5,000 |
| CR-002 15cm | 4-0266-0902 | 260 | 80 | 1.8 | 2306790 | ¥5,500 |

⑩筋引庖丁

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|-------------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| CR-004 24cm | 4-0266-1001 | 370 | 210 | 2.5 | 2306810 | ¥10,000 |
| CR-005 27cm | 4-0266-1002 | 400 | 220 | 2.5 | 2306820 | ¥12,000 |

⑪三徳庖丁

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|-------------|-------------|-----|-----|-----|---------|--------|
| CR-011 17cm | 4-0266-1101 | 295 | 185 | 2.0 | 2306880 | ¥9,000 |

⑫菜切庖丁

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|---------------|-------------|-----|-----|-----|---------|--------|
| CR-010 16.5cm | 4-0266-1201 | 295 | 195 | 2.0 | 2306870 | ¥9,000 |

フライト
Brieto-M1 OPROシリーズ (本刃付)

モリブデン・バナジウム鋼をベースとしたフライト特殊鋼。表面にデポット加工を施すことで、切った素材との摩擦を少なくし、すばらしい切れ味、刃離れの良さを可能にしました。また砥石にあたる面積が少ない為、研ぎ易さは抜群です。



⑬牛刀 両

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 18cm | 4-0266-1301 | 304 | 150 | 2.2 | 4229200 | ¥14,000 |
| 21cm | 4-0266-1302 | 333 | 165 | 2.2 | 4229300 | ¥16,000 |
| 24cm | 4-0266-1303 | 370 | 210 | 2.2 | 4229400 | ¥20,200 |
| 27cm | 4-0266-1304 | 400 | 240 | 2.5 | 4229500 | ¥26,000 |
| 30cm | 4-0266-1305 | 433 | 280 | 2.5 | 4229600 | ¥34,000 |
| 33cm | 4-0266-1306 | 466 | 330 | 2.5 | 4229700 | ¥44,000 |

⑭ペティーナ이프 両

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|------|-------------|-----|----|-----|---------|---------|
| 12cm | 4-0266-1401 | 235 | 75 | 2.0 | 4229800 | ¥11,000 |
| 15cm | 4-0266-1402 | 265 | 85 | 2.0 | 4229900 | ¥12,000 |

⑮筋引 両

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 24cm | 4-0266-1501 | 360 | 150 | 2.2 | 4230300 | ¥20,000 |
| 27cm | 4-0266-1502 | 400 | 200 | 2.2 | 4230400 | ¥26,000 |

⑯洋出刃 片

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 24cm | 4-0266-1601 | 375 | 370 | 4.0 | 4230100 | ¥34,000 |
| 27cm | 4-0266-1602 | 400 | 410 | 4.0 | 4230200 | ¥39,000 |

⑰骨スキ 片

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 15cm | 4-0266-1701 | 265 | 150 | 2.2 | 4230000 | ¥14,000 |

⑱万能庖丁 両

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|--------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 16cm | 4-0266-1801 | 282 | 150 | 2.2 | 4230500 | ¥14,000 |
| 17.5cm | 4-0266-1802 | 295 | 160 | 2.2 | 4230600 | ¥16,000 |

⑲菜切 両

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 16cm | 4-0266-1901 | 283 | 160 | 2.2 | 4230700 | ¥14,000 |

両…両刃 片…片刃 庖丁は全て右仕様です。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械
(下記しらす)

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