

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

左利き専科

思いどおりである
心地よさ
やっぱり手に馴染む
道具がいい

左利きにとって右用のはさみはとっても扱いづらいもの。
庖丁はもちろん缶切やお玉も同様です。
今まであきらめていたそんな悩みを解消するために
このページを特集しました。
厨房での調理に、日用使いに安全と使いやすさをご提案します。

藤寅作

- オールステンレス一体型ハンドル
- バクテリアなどの侵入・繁殖を防止・熱湯消毒も可能で衛生的



オールステンレス出刃 刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
①FU-635L 15cm (左用)	6-0081-0101	280	230	4.0	1114400	¥25,000
②FU-638L 16.5cm (左用)	6-0081-0201	295	250	4.0	1114410	¥27,000



オールステンレス柳刃 刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
③FU-622L 24cm (左用)	6-0081-0301	380	180	3.0	1114420	¥27,500
④FU-623L 27cm (左用)	6-0081-0401	410	195	3.0	1114430	¥32,000

正 広作 ツバ付 日本鋼 左きき用



⑤牛刀 刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	6-0081-0501	305	150	2.0	3809430	¥18,850
21cm	6-0081-0502	330	163	2.0	3809440	¥20,150
24cm	6-0081-0503	373	230	2.3	3809450	¥25,350
27cm	6-0081-0504	408	260	2.3	3809460	¥31,200
30cm	6-0081-0505	438	290	2.3	3809470	¥39,000

⑥ペティーナ이프 刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	6-0081-0601	225	73	2.0	3809410	¥11,700
15cm	6-0081-0602	265	90	2.0	3809420	¥13,650

⑦骨透 角 刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	6-0081-0701	265	150	2.6	3809360	¥19,500

⑧骨透 丸 刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	6-0081-0801	252	183	2.6	3809370	¥19,500

⑨筋引 刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	6-0081-0901	360	160	2.3	3809480	¥25,350
27cm	6-0081-0902	407	220	2.3	3809490	¥31,200

⑩三徳 刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
17.5cm	6-0081-1001	296	160	2.0	3809380	¥18,850

正 広作 ステンレス鋼 左きき用

鋼材はカーボン量の多いステンレスを使用

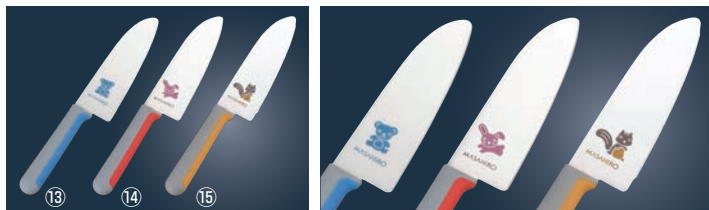


⑪出刃 刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	6-0081-1101	298	185	4.0	3809320	¥12,750
18cm	6-0081-1102	332	200	4.0	3809330	¥15,750

⑫柳刃 刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	6-0081-1201	343	90	2.5	3809340	¥11,250



正広 こども庖丁 左きき用 刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	刃先部	あご部	商品コード	価格
⑬ブルー くま 13cm	6-0081-1301	240	57	1.6	(高学年向き)	小丸 丸	2893511	¥3,400
⑭レッド うさぎ 13cm	6-0081-1401	240	58	1.6	(低学年向き)	大丸 丸	2893521	¥3,400
⑮イエロー りす 13cm	6-0081-1501	240	56	1.6	(幼児向き)	大丸(刃付なし) 丸(刃付なし)	2893531	¥3,400

材質:刃/特殊ハイカーボンステンレス鋼(1.6厚)
ハンドル/エラストマー樹脂(抗菌剤入)

刃…片刃 刃…片刃