

藤寅作 MVモリブデン鋼

耐蝕性、耐摩耗性に優れたモリブデンバナジウム鋼を使用。サビに強く、お手入れが簡単です。



①柳刃 匠 加

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-1056 21cm	4-0291-0101	335	85	2.2	2046031	¥7,500
FU-1057 24cm	4-0291-0102	370	120	2.7	2046041	¥9,000
FU-1058 27cm	4-0291-0103	410	145	2.7	2046051	¥11,000
FU-1059 30cm	4-0291-0104	440	185	2.9	2046061	¥13,000

③出刃 匠 加

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-1053 15cm	4-0291-0301	290	235	3.6	2046001	¥9,000
FU-1054 16.5cm	4-0291-0302	310	275	3.6	2046011	¥10,000
FU-1055 18cm	4-0291-0303	335	330	4.8	2046021	¥12,000

②蛸引 匠 加

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-1060 24cm	4-0291-0201	375	105	2.7	2046071	¥9,000
FU-1061 27cm	4-0291-0202	405	130	2.7	2046081	¥11,000
FU-1062 30cm	4-0291-0203	435	150	2.8	2046091	¥13,000

④あじ切り 匠 加

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-1050 10.5cm	4-0291-0401	220	80	2.7	2045801	¥6,000
FU-1051 12cm	4-0291-0402	235	95	2.7	2045811	¥7,000

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



⑤柳刃 匠 加

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FC-1076 21cm	4-0291-0501	350	80	2.0	2126860	¥3,500
FC-1077 24cm	4-0291-0502	385	135	3.0	2126870	¥4,500
FC-1078 27cm	4-0291-0503	410	150	3.0	2126880	¥6,500
FC-1079 30cm	4-0291-0504	450	170	3.0	2126890	¥9,000

⑥出刃 匠 加

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FC-1072 15cm	4-0291-0601	280	140	3.5	2126820	¥3,500
FC-1073 16.5cm	4-0291-0602	310	225	4.2	2126830	¥4,000
FC-1074 18cm	4-0291-0603	325	260	5.0	2126840	¥6,500
FC-1075 21cm	4-0291-0604	370	365	5.0	2126850	¥9,000

⑧あじ切り 匠 加

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FC-1070 10.5cm	4-0291-0801	210	50	2.0	2126800	¥2,000

⑦小出刃 匠 加

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FC-1071 13cm	4-0291-0701	270	130	3.0	2126810	¥2,500

⑨菜切 匠 加

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FC-1081 16cm	4-0291-0901	300	115	1.5	2126910	¥2,500

⑩三徳 匠 加

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FC-1080 16.5cm	4-0291-1001	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



⑪柳刃 匠 加

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FUD-1110 21cm	4-0291-1101	340	120	3.0	2045941	¥12,000
FUD-1111 24cm	4-0291-1102	370	155	3.4	2045951	¥14,500

⑫出刃 匠 加

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FUD-1104 15cm	4-0291-1201	295	250	7.0	2045901	¥18,000
FUD-1105 16.5cm	4-0291-1202	310	285	7.0	2045911	¥20,000
FUD-1106 18cm	4-0291-1203	340	345	7.4	2045921	¥22,000

正広作 ステンレス鋼 左きき用

鋼材はカーボンの多いステンレスを使用



⑬出刃 匠 加

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	4-0291-1301	253	95	3.0	3809310	¥9,000
15cm	4-0291-1302	298	185	4.0	3809320	¥11,250
18cm	4-0291-1303	332	200	4.0	3809330	¥13,500

⑭柳刃 匠 加

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	4-0291-1401	343	90	2.5	3809340	¥9,900
24cm	4-0291-1402	375	105	2.5	3809350	¥11,250

両刃 両刃 匠 両刃 匠

01 IH・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

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