

料理道具

001 ~ 009

001 鋼フライパン

002 ホットプレート

003 食卓給食道具

004 コンテナ類

005 キッチンポット

006 ボールミキサー

007 まな板

008 種類中華用品

009 揚げ物用品

藤寅作



藤寅作 DP コバルト合金鋼割込

① 牛刀 [CHEF-17] U

刃渡	13-0123-0101	¥10,000
FU-888	180mm	
FU-889	210mm	¥11,000
FU-890	240mm	¥14,000
FU-891	270mm	¥17,500
FU-892	300mm	¥23,000

② ペティ [CHEF-13] U

刃渡	13-0123-0201	¥6,800
FU-883	120mm	
FU-884	150mm	¥7,500

③ 筋引 [CHEF-16] U

刃渡	13-0123-0301	¥14,000
FU-886	240mm	
FU-887	270mm	¥17,500

④ 骨スキ [CHEF-14] U

刃渡	13-0123-0401	¥10,500
FU-885	150mm	

⑤ 洋出刃 [CHEF-20] U

刃渡	13-0123-0501	¥20,000
FU-615	170mm	
FU-616	210mm	¥23,000
FU-617	240mm	¥25,000

⑥ 三徳 [CHEF-19] U

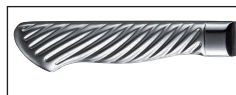
刃渡	13-0123-0601	¥10,000
FU-895	170mm	

⑦ 薄刃 [CHEF-18] U

刃渡	13-0123-0701	¥10,000
FU-894	165mm	

コバルト合金鋼 Cobalt Alloy Steel (VC10) 13クロームステンレス 13 Chrome Stainless Steel

低温ガス還元法によって不純物を取り除いた高純度の鉄鉱石をステンレス鋼に挟み込んだ特殊合金鋼により、切れ味に優れ研ぎ直しなどのメンテナンスに優れています。トルネード模様ハンドルは使用するほど手になじむ、優れたデザインを誇ります。



コバルト合金鋼 Cobalt Alloy Steel (VC10) 13クロームステンレス 13 Chrome Stainless Steel DP

日本の伝統の継承を目指して生まれた、左右非対称専用ハンドルを採用。コバルト合金鋼とステンレス鋼を、DPクラッド法により折れにくく仕上げた刀身は、繊細な小細工から、豪快な調理まで幅広くこなします。



藤寅作 DP コバルト合金鋼 2層複合

⑧ 小出刃 [CHEF-11] U

刃渡	13-0123-0801	¥9,000
FU-633	105mm	
FU-634	120mm	¥10,000

⑨ 出刃 [CHEF-12] U

刃渡	13-0123-0901	¥17,000
FU-635	150mm	
FU-636	165mm	¥18,000
FU-637	180mm	¥26,000
FU-638	210mm	¥31,000

モリブデンバナジウム鋼 Molybdenum Vanadium Steel SD

日本の伝統の継承を目指して生まれた、左右非対称専用ハンドルを採用。柳刃・蛸引シリーズは低温ガス還元法によって不純物を取り除いた高純度の鉄鉱石にモリブデン、バナジウムを配合した単層材を使用し、切れ味と粘り強さを両立した刀身に仕上げられています。



藤寅作 SD モリブデンバナジウム鋼

⑩ 柳刃 [CHEI-11] U

刃渡	13-0123-1001	¥16,500
FU-621	210mm	
FU-622	240mm	¥18,500
FU-623	270mm	¥21,500
FU-624	300mm	¥26,000

⑪ 蛸引 [CHEI-12] U

刃渡	13-0123-1101	¥18,500
FU-625	240mm	
FU-626	270mm	¥21,500
FU-627	300mm	¥26,000

堺菊守



堺菊守 オールステンレス

抗菌

柄：18-8 抗菌ステンレス

⑫ 牛刀 [CHAH-01]

刃渡	13-0123-1201	¥13,000
180mm		
210mm	13-0123-1202	¥13,700
240mm	13-0123-1203	¥16,500
270mm	13-0123-1204	¥21,000

⑬ ペティナイフ [CHAH-02]

刃渡	13-0123-1301	¥8,900
120mm		
150mm	13-0123-1302	¥9,500

刃身とハンドルに隙間の無い一体構造。薬品消毒や乾燥機使用による柄の腐蝕を防いだ包丁です。

⑭ 筋引 [CHAH-03]

刃渡	13-0123-1401	¥16,500
240mm		
270mm	13-0123-1402	¥21,000

⑮ 骨スキ(角)東型 [CHAH-04]

刃渡	13-0123-1501	¥13,500
150mm		

⑯ 三徳 [CHAH-05]

刃渡	13-0123-1601	¥13,700
175mm		

⑰ 菜切 [CHAH-06]

刃渡	13-0123-1701	¥13,700
180mm		



モリブデン鋼を使用した錆びにくい素材です。非常に衛生的!

堺菊守 モリブデン鋼 ステンレス柄和包丁

抗菌

柄：18-8 抗菌ステンレス

⑱ 柳刃 [CHAI-01]

刃渡	13-0123-1801	¥36,800
240mm		
270mm	13-0123-1802	¥40,600
300mm	13-0123-1803	¥46,400

⑲ 出刃 [CHAI-02]

刃渡	13-0123-1901	¥39,000
165mm		
180mm	13-0123-1902	¥40,600
210mm	13-0123-1903	¥50,600

※上記の価格には消費税は含まれておりません。