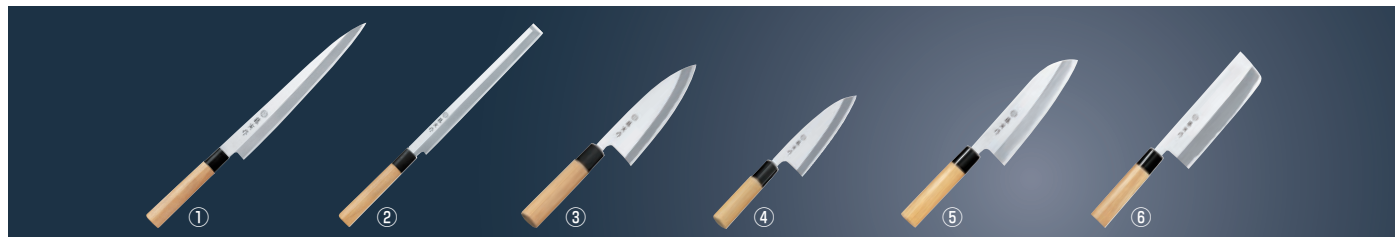


### 藤寅作 MVモリブデン鋼

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 庖** F1

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-1056 21cm	1-0311-0101	335	85	2.2	2046031	¥7,500
FU-1057 24cm	1-0311-0102	370	120	2.7	2046041	¥9,000
FU-1058 27cm	1-0311-0103	410	145	2.7	2046051	¥11,000
FU-1059 30cm	1-0311-0104	440	185	2.9	2046061	¥13,000

**③出刃 庖** F1

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-1053 15cm	1-0311-0301	290	235	3.6	2046001	¥9,000
FU-1054 16.5cm	1-0311-0302	310	275	3.6	2046011	¥10,000
FU-1055 18cm	1-0311-0303	335	330	4.8	2046021	¥12,000

**⑤鍛造 三徳 庖** F1

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-948 17cm	1-0311-0501	305	125	3.7	2045821	¥8,000

●モリブデン鋼+軟質ステンレス鋼の本鍛造になります。

**②蛸刃 庖** F2

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-1060 24cm	1-0311-0201	375	105	2.7	2046071	¥9,000
FU-1061 27cm	1-0311-0202	405	130	2.7	2046081	¥11,000
FU-1062 30cm	1-0311-0203	435	150	2.8	2046091	¥13,000

**④あじ切り 庖** F1

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-1050 10.5cm	1-0311-0401	220	80	2.7	2045801	¥6,000
FU-1051 12cm	1-0311-0402	235	95	2.7	2045811	¥7,000

**⑥鍛造 菜切 庖** F1

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-949 16.5cm	1-0311-0601	305	140	3.1	2045831	¥8,000

●モリブデン鋼+軟質ステンレス鋼の本鍛造になります。

### 成平#9000 ステンレス鋼和庖丁

材質：刃部/ステンレス刃物鋼 ハンドル/自然木 桂/ポリプロピレン樹脂



**⑦柳刃 庖**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FC-75 21cm	1-0311-0701	350	80	2.0	4076600	¥2,800
FC-76 24cm	1-0311-0702	385	135	3.0	4076700	¥5,000
FC-77 27cm	1-0311-0703	410	150	3.0	4076800	¥7,400
FC-78 30cm	1-0311-0704	450	170	3.0	4076900	¥10,000

**⑧出刃 庖**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FC-72 15cm	1-0311-0801	280	140	3.5	4077000	¥3,300
FC-81 16.5cm	1-0311-0802	310	225	4.2	4077100	¥4,000
FC-73 18cm	1-0311-0803	325	260	5.0	4077200	¥7,300
FC-74 21cm	1-0311-0804	370	365	5.0	4077300	¥10,000

**⑩あじ切 庖**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FC-70 10.5cm	1-0311-1001	210	50	2.0	4077500	¥2,300

**⑨小出刃 庖**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FC-71 13cm	1-0311-0901	270	130	3.0	4077400	¥2,800

**⑪菜切 庖**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FC-80 16cm	1-0311-1101	300	115	1.5	4077600	¥2,500

**⑫三徳 庖**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FC-79 16.5cm	1-0311-1201	300	95	1.5	4077700	¥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



**⑬柳刃 庖** F1

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FUD-1110 21cm	1-0311-1301	340	120	3.0	2045941	¥12,000
FUD-1111 24cm	1-0311-1302	370	155	3.4	2045951	¥14,500
FUD-1112 27cm	1-0311-1303	415	200	3.6	2045961	¥17,000
FUD-1113 30cm	1-0311-1304	445	225	3.6	2045971	¥20,000

**⑭出刃 庖** F1

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FUD-1104 15cm	1-0311-1401	295	250	7.0	2045901	¥18,000
FUD-1105 16.5cm	1-0311-1402	310	285	7.0	2045911	¥20,000
FUD-1106 18cm	1-0311-1403	340	345	7.4	2045921	¥22,000

### 正 成平作 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



**⑮出刃 庖** F1

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	1-0311-1501	253	95	3.0	3809310	¥7,950
15cm	1-0311-1502	298	185	4.0	3809320	¥9,750
18cm	1-0311-1503	332	200	4.0	3809330	¥11,700

**⑯柳刃 庖** F1

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	1-0311-1601	343	90	2.5	3809340	¥8,700
24cm	1-0311-1602	375	105	2.5	3809350	¥9,750

庖…両刃 庖…片刃

01 H・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