

Tojiro-Pro
SERVICE en SALLE

霞流し鋼鍛造シリーズ

Tojiro-Pro Service knife DP forged with Flowing mist series

ローカーボンステンレス

Low Carbon Stainless Steel

ローカーボンステンレス

Low Carbon Stainless Steel

コバルト合金鋼

Cobalt Alloy Steel

ハイカーボンステンレス

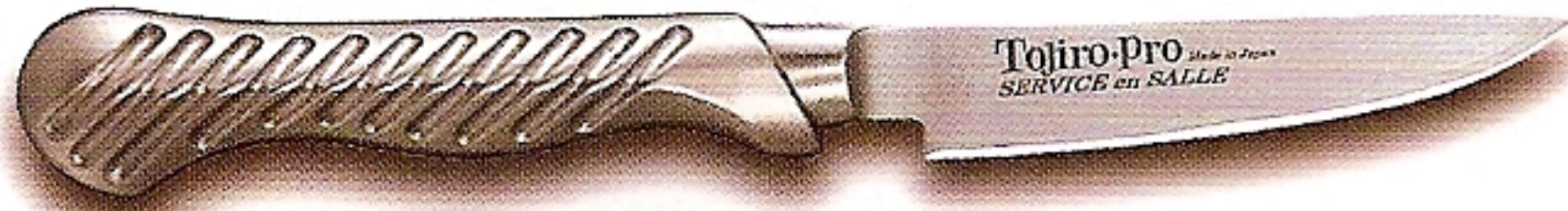
High Carbon Stainless Steel

ハイカーボンステンレス

High Carbon Stainless Steel

日本独自の霞流し本鍛造鋼を使用。優れた切れ味と刀身に浮かぶ37層の優美な波紋が、ゲリドンサーヴィスの優れた演出。使いやすさを追求した、こだわりの刀身形状がスマートなカッティングをサポートします。

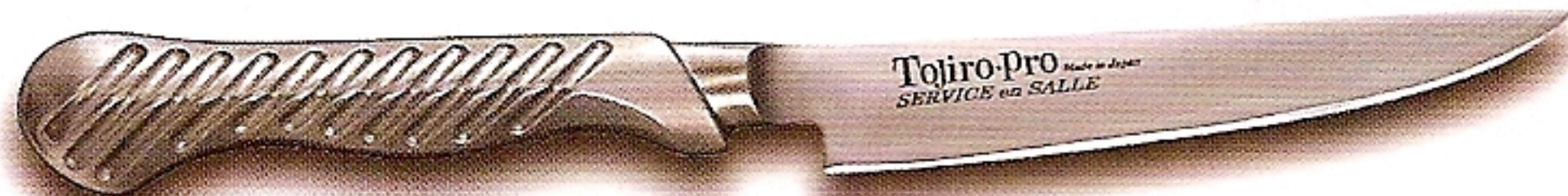
We are using Japanese own real forged material with "Flowing mist" appearance. Superior sharpness and elegant pattern on 37 layers blade would produce superior table service. The own blade shape pursuing easy use would support smart cut.



90mm : **FD-701**

ペティナイフ

Petty Knife



120mm : **FD-702**



170mm : **FD-707**

エマンスールナイフ

Steak knife

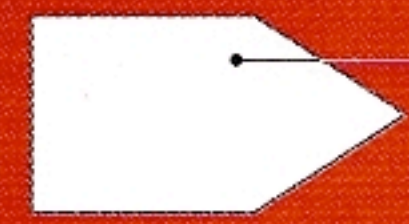


190mm : **FD-708**

Tojiro-Pro
SERVICE en SALLE

SDモリブデンバナジウム鋼シリーズ

Tojiro-Pro Service knife Molybdenum Vanadium steel series



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

切れ味に優れる高純度鉄鋼石にモリブデン、バナジウムを添加し、耐摩耗性と抗張性(ねばり)を大幅にアップ。藤次郎独自の焼き入れ技術によりコントロール性豊かな刀身に仕上がっています。

We added Molybdenum and Vanadium to High purity iron which is superior material for sharpness. Then, anti-abrasion character and viscous could grade up so much. Blade is finished sensitivity by Tojiro own hardening technology.



190mm : **FD-704**

ソールナイフ (ノーマル)

Normal service knife



190mm : **FD-705**

ソールナイフ (フレキシブル)

Flexible service knife



190mm : **FD-706**

ソールナイフ (サーモン刃切)

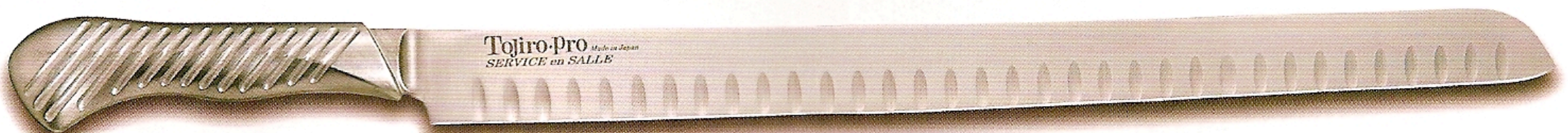
Salmon Bladed service knife



300mm : **FD-709**

**サーモン
スライサー**

Salmon slicer



350mm : **FD-710**



215mm : **FD-711**

パンスライサー

Bread slicer