

# DPコバルト合金鋼割込 シリーズ

## DP series with 3 layers



**本職用**  
For Professional

コバルト合金鋼  
Cobalt Alloy Steel

13クローム  
ステンレス鋼  
13 Chrome  
Stainless Steel

コバルト合金刃物鋼を、独自のクラッド技術DP法(内部脱炭防止法)により、徹底した品質管理の中で仕上げた高級刃物鋼を素材に、職人により丹念な手作業による刃付けを施しています。業務用庖丁として鋭利性、耐久性、耐錆性などすべてにおいて他を凌ぐ独創的な庖丁シリーズです。

This series knives are made from high class blade steel as Cobalt alloy steel through perfect quality control with our own DP clad technology and sharpened by handwork of our skilled workman. This is really our original superior knife series for professional use by sharpness, durability, rust resistance and etc.



70mm : **F-799**

### ピーリングナイフ

Peeling Knife



90mm : **F-800**

### パーリングナイフ

Paring Knife



120mm : **F-801**

### ペティナイフ

Petty Knife



150mm : **F-802**



150mm : **F-803**

### 骨スキ

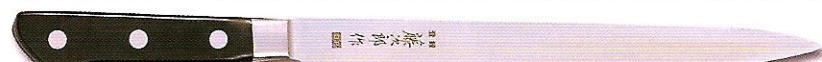
Boning Knife



170mm : **F-804**

### ガラスキ

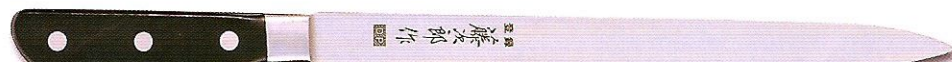
Boning Knife



240mm : **F-805**

### 筋 引

Trimming Knife



270mm : **F-806**



180mm : **F-807**



### 牛刀

Chef Knife



210mm : **F-808**



240mm : **F-809**



270mm : **F-810**



300mm : **F-811**



330mm : **F-812**

