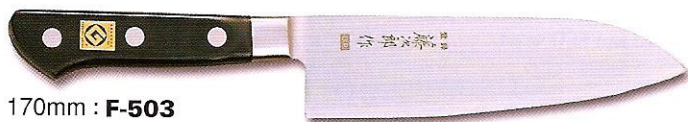


**薄刃**

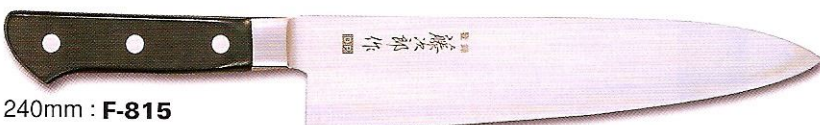
Thin Bladed Knife

165mm : **F-502****三徳**

Santoku

170mm : **F-503****洋出刃**

Western Deba

170mm : **F-813**210mm : **F-814**240mm : **F-815**270mm : **F-829**

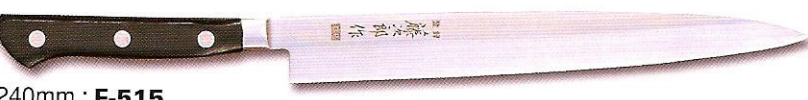
DPコバルト合金鋼2層複合 シリーズ

DP series by 2 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

強化ハンドルと鉄かしめにより、従来の天然木ハンドルに比べ耐水性、強度ともに優れています。
和庖丁と同じ切れ味を、さらに使い易く仕上げた独創的なシリーズです。

This series knives are superior for water resistance and strength than traditional natural wooden handle by strengthened handle and anchors. This is our own original series with keeping same sharpness of Japanese cooking knives and up-graded usability.

150mm : **F-531**165mm : **F-532**180mm : **F-533**210mm : **F-516**240mm : **F-515****出刃**

Deba

柳刃

Yanagi-Sashimi