

ステンレス キッチンギャジェット シリーズ

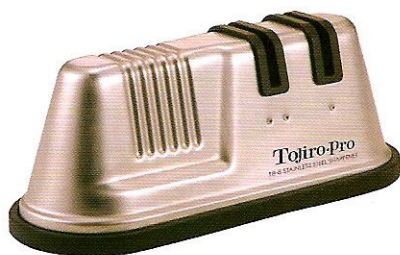
Kitchen gadget series made by stainless steel

本職用
For Professional

ステンレス鋼
All Stainless Steel

オールステンレスの使いやすさをそのままに、プロのためのギャジェットシリーズが登場です。形状・使い心地にこだわった逸品をお届けします。

This is new kitchen gadget series for professional use which are made with caring of shapes and easy use.



F-641:シャープナー
F-411:専用替砥石



荒・中砥の2つを内蔵。
日頃の簡単なメンテナンスに最適。

This sharpener has 2 kind whetstones for rough grinding and middle grinding. It is the most suitable for daily easy maintenance.

※波刃形状、片刃の包丁は研ぐことはできません。
※シャープナーは一時的に切れ味を良くする為の物で、シャープナーを使用している場合でも砥石を使用することをお勧めします。

シャープナー

Shapener &
Exclusive whetstones
for sharpener



F-640

ウロコ取り

Scaler



F-642

骨抜き

Boning

DPコバルト合金鋼2層複合 和庖丁 シリーズ

DP Deba by 2 layers

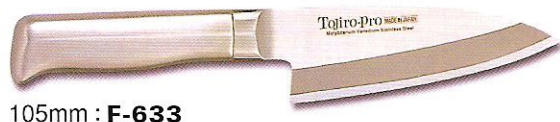
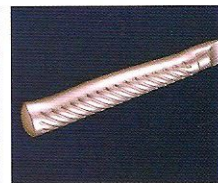
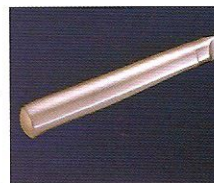
本職用
For Professional

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

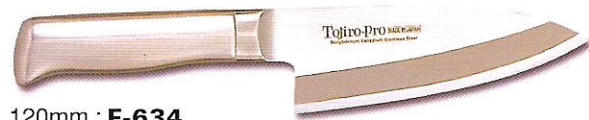
日本の伝統の継承を目指して生まれた、左右非対称専用ハンドルを採用。

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。

This series knives have asymmetric handle to aim inheritance of Japanese knife tradition. Blade is made from Sweden steel and stainless steel with DP clad method to not be broken easily and it could be used so widely from delicate artfulness to dynamic cooking.



105mm : F-633



120mm : F-634



150mm : F-635



165mm : F-636



180mm : F-637



210mm : F-638

小出刃
Mini Deba

出刃
Deba