

# SDモリブデンバナジウム鋼 和庖丁シリーズ

SD Sashimi series

本職用

For Professional

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

日本の伝統的な柳刃／蛸引庖丁を、ステンレスハンドルにより機能性の向上に成功しました。各サイズに合わせた専用設計のハンドルは、和庖丁の"しのぎ"を再現した左右非対称デザイン。細かい作業に抜群のコントロール性を提供します。

We have succeeded functional improvement of Japanese traditional "Yanagi" and "Takahiki" knives by adopting of stainless steel handle. Each size handle is special designed with asymmetric figure to reappear "Shinogi" of Japanese knives. It offers superior control function for delicate work.



210mm : F-621



240mm : F-622



270mm : F-623



300mm : F-624



柳刃

Yanagi-Sashimi



240mm : F-625



270mm : F-626



300mm : F-627



蛸引

Tako-Sashimi

# DPコバルト合金鋼割込 中華庖丁シリーズ

DP Chinese Knife series

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

豪快なイメージを持つ中華庖丁は、実は一本で様々な調理をこなせる多彩な顔を持ち合わせています。

Tojiro-Proシリーズも独自のDPクラッド法により、抜群の切れ味そのままに扱い易さを加え、プロから家庭での頼もしい一本として活躍します。

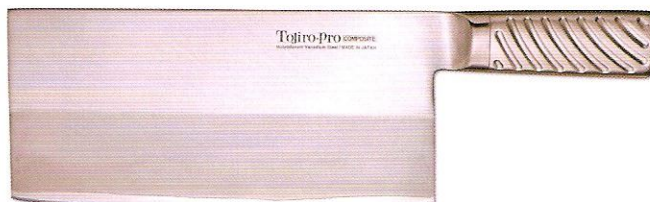
Chinese knives have dynamic image but in fact it has variegated functions to cook many foods by just 1 piece. Chinese knife in Tojiro-Pro series would act not only for common use but also for professional use by DP clad method to keep superior sharpness with additional usability.

220mm : F-630



225mm : F-631

薄口 : Thin Blade



225mm : F-632

厚口 : Normal Blade



中華

Chinese Knife