

Tojiro-Pro®

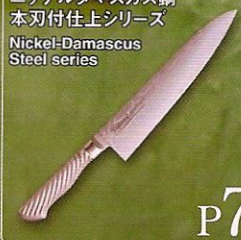
すべてのシリーズに
18-8ステンレスハンドルを採用。

握り易さを最優先に設計したハンドルには、Tojiro®シリーズのアイデンティティでもある"トルネード模様"を施しました。滑りにくさを考慮したハンドルは、水や油の付いた手で握ったときに一層の威力を発揮します。バクテリアなどの侵入、繁殖を防止する一体型ハンドルは、熱湯消毒も可能で非常に衛生的。プロが納得の職人による本刃付け仕上を施し、研ぎ直しも容易です。

We are using 18-8 stainless steel handle for all knives of Tojiro-Pro® series.

Handle is priority designed by easiness of grip and which has tornade pattern by identity of Tojiro® series. Anti-slipped handle shows own power when it is gripped by wet or oily hand. Whole unit handle can protect penetration and breed of bacteria and it is very clean due to possibility of disinfection by boiling water. Professional cooks also accept our real blade finish by our skilled workman and it is also easy to re-sharpen.

ニッケルダマスカス鋼
本刃付け仕上シリーズ
Nickel-Damascus
Steel series



P7

DPコバルト合金鋼割込シリーズ
DP series by 3 layers



P8

ステンレス スパチュラシリーズ
Spatula series made by
stainless steel



P9

DPコバルト合金鋼2層複合
和庖丁シリーズ
DP Deba by 2 layers



P10

SDモリブデンバナジウム鋼
和庖丁シリーズ
SD Sashimi series



P11

DPコバルト合金鋼割込
中華庖丁シリーズ
DP Chinese Knife series



P11