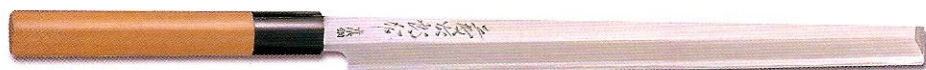
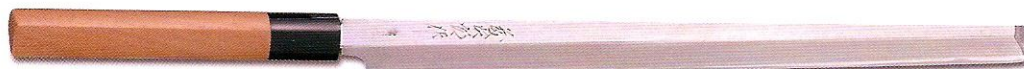




240mm : F-970



270mm : F-971



300mm : F-972



330mm : F-973



360mm : F-974

## 白紙鋼

シリーズ

PC桂柄

Shirogami series with PC ring

本職用

For Professional



日本古来のハガネの良さをそのまま再現。切れ味を重視した本鍛造和庖丁のスタンダードシリーズです。  
日本料理で標準的に使われる様々な特殊庖丁も多種ラインナップいたしました。

It just reappears goodness of Japanese ancient steel. This is standard Japanese cooking knife series with emphasizing the sharpness by real forged technology. We lined up also many special knives which are using for standard Japanese cooking.



105mm : F-897



120mm : F-898

## あじ切

Mini-Light Deba



105mm : F-899



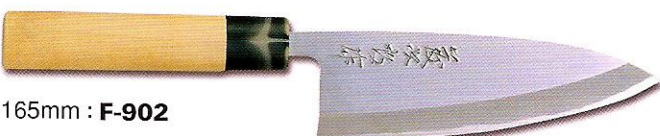
120mm : F-900

## 小出刃

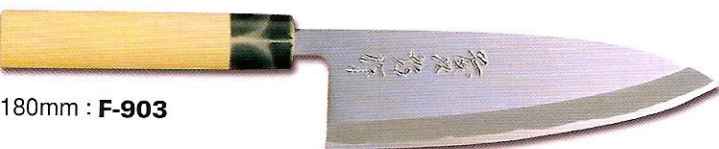
Mini Deba



150mm : F-901



165mm : F-902



180mm : F-903

## 出刃

Deba

