

Tojiro-Pro®

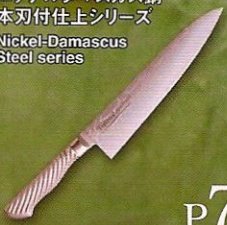
すべてのシリーズに
18-8ステンレスハンドルを採用。

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.

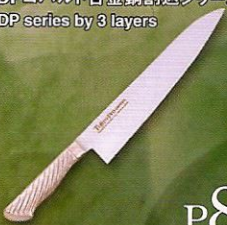
Handle is priority designed by easiness of grip and which has tornade pattern by identity of Tojiro® series. Anti-slipped handle shows own power when it is gripped by wet or oily hand. Whole unit handle can protect penetration and breed of bacteria and it is very clean due to possibility of disinfection 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

Tojiro-Pro®
63% Ni-Damascus Steel
MADE IN JAPAN

ニッケルダマスкас鋼割込 シリーズ

Nickel-Damascus Steel series

本刃付仕上

本職用
For Professional

63層 63 Layers
超硬質合金鋼
Super Hard Alloy

ニッケル
ダマスкас仕上
Nickel-Damascus Finish

刀芯はモリブデン鋼をベースに、コバルト・バナジウム・クロムを添加した、超硬質合金鋼を使用。耐摩耗性に優れ、職人による本刃付け仕上による最高の切れ味を提供いたします。ブレードは63層を重ね合わせて本鍛造したニッケルダマスкас仕上。優美な模様が気品を漂わせる超プロ用シリーズです。

Core blade is made by super hard alloy which main material is Molybdenum steel with additional of Cobalt, Vanadium and Chrome. It has superior abrasion resistance and offers you the best sharpness, which is real finished blade by skilled workman. Blade is finished by 63 layers real forged Nickel Damascus steel. This is super professional series with elegant pattern.



105mm : **F-1037**



135mm : **F-1030**



150mm : **F-1038**

ペティナイフ

Petty Knife



240mm : **F-1039**



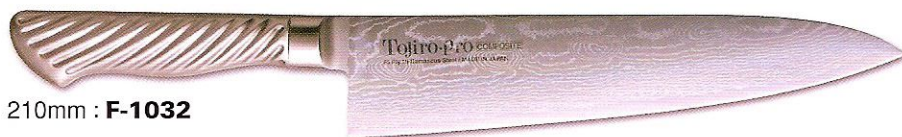
270mm : **F-1040**

筋引

Trimming Knife



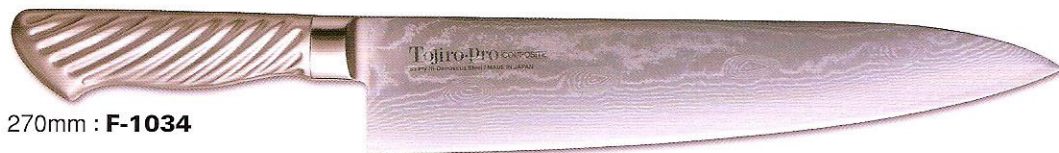
180mm : **F-1031**



210mm : **F-1032**



240mm : **F-1033**



270mm : **F-1034**



300mm : **F-1035**



牛刀

Chef Knife



170mm : **F-1036**

三徳

Santoku

DPコバルト合金鋼割込シリーズ

DP series by 3 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

低温ガス還元法によって不純物を取り除いた高純度の鉄鉱石をステンレス鋼により挟み込んだ、特殊合金鋼により、切れ味に優れ研ぎ直しなどのメンテナンスに優れています。"トルネード模様"ハンドルは使用するほどに手になじむ、優れたデザインを誇ります。

This series knives are superior for sharpness and maintenance for re-sharpening due to special alloy steel which is made from stainless-steel and sandwiched high purity iron ore with low temperature gas reduction method. Tornade pattern handle is proud of superior design which become familiar with more use.



ピーリングナイフ

Peeling Knife



70mm : F-843

パーリングナイフ

Paring Knife



90mm : F-844

ペティナイフ

Petty Knife



120mm : F-883



150mm : F-884



150mm : F-885

骨スキ

Boning Knife



240mm : F-886



270mm : F-887

筋引

Trimming Knife



180mm : F-888



210mm : F-889



240mm : F-890



270mm : F-891



300mm : F-892



330mm : F-893



薄刃

Thin Bladed Knife

三徳

Santoku

洋出刃

Western Deba

パンスライサー

Bread Slicer

ステンレス スパチュラ シリーズ

Spatula series made by stainless steel

本職用

For Professional

ステンレス鋼
All Stainless Steel

衛生的なオールステンレスハンドルを採用した、パティシエ向けのスパチュラシリーズです。へら部の研削にこだわり、腰のあるしなやかな使い心地を実現。思いのままに操る特殊断面形状のハンドルは様々な握り方もサポートします。

This is spatula series for "Pâtissier" and they are made by hygienic stainless steel. We adhered grinding of paddle area to realize soft use feeling with toughness. Any grip method would be supported by special shape handle.

スパチュラ

Spatula



210mm : **F-645**



235mm : **F-646**



260mm : **F-647**

ステンレス キッチンギヤジェット シリーズ

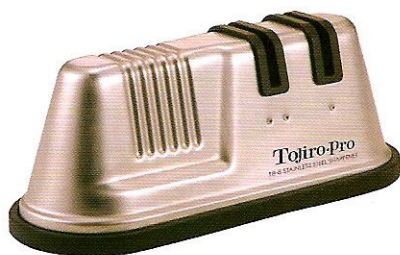
Kitchen gadget series made by stainless steel

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、プロのためのギヤ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

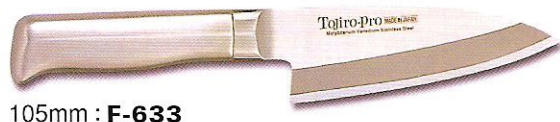
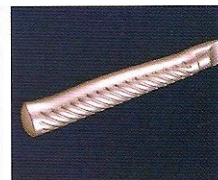
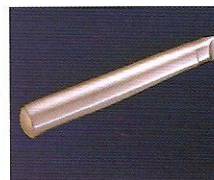
本職用
For Professional

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

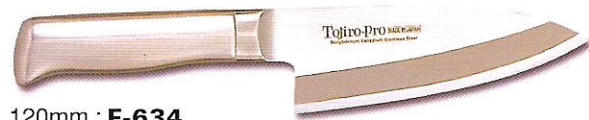
日本の伝統の継承を目指して生まれた、左右非対称専用ハンドルを採用。

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



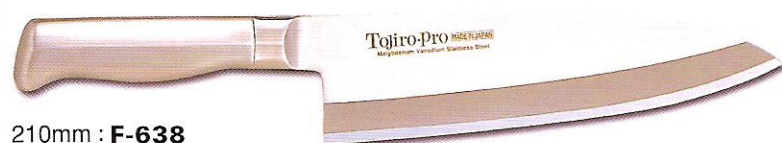
150mm : F-635



165mm : F-636



180mm : F-637



210mm : F-638

小出刃
Mini Deba

出刃
Deba

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。

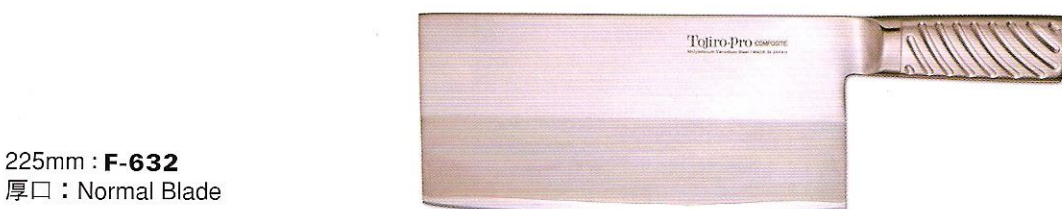
Chinese knives have dynamic image but in fact it has variegated functions to cook many foods by just 1 piece. Chinese knife in Tojiro-Pro series would act not only for common use but also for professional use by DP clad method to keep superior sharpness with additional usability.



220mm : F-630



225mm : F-631
薄口 : Thin Blade



225mm : F-632
厚口 : Normal Blade

中華
Chinese Knife