



シェフ シリーズ

水研ぎ工程により肉厚を削ぎ落とした
剃刀のような切れ味の高級シェフシリーズ。

CHEF SERIES

Razor sharp thin Blade. High cost performance Series.
Recommended Series for the Professional to the
Home Kitchen usage.

CHEF SERIES



1301 BK-120 Chef Knife 牛刀
Blade Length / 刃渡り 310mm



1302 BK-100 Chef Knife 牛刀
Blade Length / 刃渡り 255mm



1303 BK-80 Chef Knife 牛刀
Blade Length / 刃渡り 210mm



1304 HB-85 Chef Knife 家庭用牛刀
Blade Length / 刃渡り 215mm



1305 HB-70 Chef Knife 家庭用牛刀
Blade Length / 刃渡り 180mm



1306 HB-55 Paring Knife
ペアリング(皮むき)
Blade Length / 刃渡り 135mm



1307 HB-40 Paring Knife
ペアリング(皮むき)
Blade Length / 刃渡り 100mm



1308 TH-100 Chef Knife
牛刀(薄切り)
Blade Length / 刃渡り 255mm



1309 TH-80 Chef Knife
牛刀(薄切り)
Blade Length / 刃渡り 200mm



1310 TH-50 Paring Knife
ペアリング(皮むき)
Blade Length / 刃渡り 130mm



1311 BS-90 Bread Knife
パン切り
Blade Length / 刃渡り 220mm



1312 SL-115 Slicer 筋引き
Blade Length / 刃渡り 290mm



1313 BNS-80 Fishing / Fillet
フィッシングナイフ
Blade Length / 刃渡り 200mm



1314 BNS-60 Fishing / Fillet
フィッシングナイフ
Blade Length / 刃渡り 160mm



1315 PK-25 Peeling Knife 皮むき
Blade Length / 刃渡り 65mm



1316 FC-90 Frozen Knife 冷凍切り
Blade Length / 刃渡り 220mm



1317 PB-60 Boning Knife 骨ずき
Blade Length / 刃渡り 155mm



BLACK FLUORINE COATED SERIES

ノンスティック シリーズ

フッ素樹脂加工を表面に施し、汚れが付きにくく、
すべりの良い、お手入れも楽な包丁。

BLACK FLUORINE COATED SERIES

Feel the smooth cutting. Easy to care. Light weight knives.



1405 BSX-85 Chef Knife Premium Version
家庭用牛刀(フッ素コーティング プレミアムバージョン)
Blade Length / 刃渡り 215mm



1402 BF-HB-70 Chef Knife
家庭用牛刀(フッ素コーティング)
Blade Length / 刃渡り 180mm

ノンスティックシリーズの中でも「フッ素コーティングプレミアムバージョン」は
よりグレードの高いコーティング加工を施し、切れ味はもちろん耐久性も高く、
非粘着性、低摩擦性、汚れが落としやすいなど様々な特徴をもっています。
食材との抵抗が少なく最高の切れ味です。漆黒の雰囲気も魅力的な包丁です。

Features of BSX-85
Black Fluorine Coated Series 'Premium Version - 漆黒 (SHIKKOKU color - Jet-Black)'. By processing more high-grade Coating, makes it more
Low Friction and more Nonadherent.
Dark Black makes it much more Cooler looking than the other ordinary knives.
Feel the lightness. Suitable for cutting delicate foods like SASHIMI.



1403 BF-HB-55 Paring Knife
ペアリング(皮むき)(フッ素コーティング)
Blade Length / 刃渡り 135mm



1401 BF-HB-85 Chef Knife
家庭用牛刀(フッ素コーティング)
Blade Length / 刃渡り 215mm



1404 BF-SK-65 Santoku Knife
三徳(フッ素コーティング)
Blade Length / 刃渡り 170mm