

DP 三合鋼牛刀



F-802
150mm



F-807
180mm



F-808
210mm



F-809
240mm



F-810
270mm



F-811
300mm



方型鋼刀
F-300/F-306
165mm



三德鋼刀
F-301/F-307
170mm



尖型鋼刀
F-302/F-308
180mm



牛刀
F-312
180mm



薄刃鋼刀
F-502
165mm



三德鋼刀
F-503
170mm

登錄 藤次郎作



霞流

37層鋼

牛刀
F-650
120mm



牛刀
F-651
150mm



牛刀
F-654
180mm



牛刀
F-656
240mm



牛刀
F-657
270mm



牛刀
F-658
300mm



三德鋼刀
F-659
170mm



方型鋼刀
F-660
165mm



疾風

37層鋼

FD-594
210mm



FD-595
240mm



FD-596
270mm



FD-597
165mm



FD-598
165mm



疾風系列白柄款
黑/白柄採隨機出貨

登錄 藤次郎作



DP

三合鋼

牛刀

VG-10

F-890
240mm



F-891
270mm



F-892
300mm



F-894
方型鋼刀
165mm



F-895
三德鋼刀
170mm



抗菌牛刀

鉬鈦鋼

240mm



240mm全部顏色 ● F-147Y ● F-167R ● F-187BL ● F-237G

270mm



270mm全部顏色 ● F-148Y ● F-168R ● F-188BL ● F-238G

300mm



300mm全部顏色 ● F-149Y ● F-169R ● F-189BL ● F-239G

登錄 藤次郎作



DP

閃光系列

63層大馬士複合鋼



FF-PE70 70mm
37層鋼橄欖刀



FF-DE105
105mm



FF-UT150
150mm



FF-DE165
165mm

牛刀
FF-CH180
180mm



牛刀
FF-CH210
210mm



牛刀
FF-CH240
240mm



牛刀
FF-CH270
270mm



FF-CA210
窄型牛刀
210mm



FF-SL240
窄型牛刀
240mm



FF-SA180
三德鋼刀
180mm



FF-SA181
三德鋼刀(氣孔)
181mm



FF-VE180
方型鋼刀
180mm



禪 DP 鈷合金複合材料鋼

VG10作為芯鋼，包覆13鉻不銹鋼，既具有專業切味，又易於維護，手柄由**橡木(黑柄)** **朴木(白柄)**製成，具有良好的耐水性。



黑禪 牛刀

VG10作為芯鋼，包覆13鉻不銹鋼，刀刃上採用了經常用於醫療設備的**黑氧化處理技術**

刀刃既具有出色的耐腐蝕性，又美觀，栗子刀柄具有出色的耐用性，且在表面上進行了額外的防火處理，使其更加堅固。



黑疾風 DP 大馬士革鋼複合材

反複鍛造兩種不同硬度的鋼，會出現優雅的波紋圖案，並且芯鋼VG10的高度均勻性產生最大的切味。

刀刃上採用了經常用於醫療設備的**酸化黑色被膜加工處理技術**。

栗子手柄具有出色的耐用性，並且在表面上進行了額外的防火處理，使其更加堅固。

FD-1591
90mm



FD-1592
130mm



FD-1593
180mm



FD-1594
210mm



FD-1595
240mm



FD-1596
270mm



FD-1597
165mm



FD-1598
165mm



麵包刀、冷凍刀

F-737
235mm



FG-3400
190mm



粉末三合鋼牛刀

包覆13鉻不銹鋼

F-519
水果刀 135mm



F-525
水果刀 150mm



F-521
240mm



F-522
270mm



F-517
三德鋼刀 170mm



DP

劍型主廚刀

鈷合金複合鋼

F-795
160mm



F-796
210mm



MV 生魚片刀、MV 雞肉刀

2層不銹鋼

刀刃採用鉬鈦不銹鋼代替碳鋼，易維護，具有良好的耐磨性和防銹性。

八角形彈性體手柄舒適地適合您的手，不會腐蝕且非常衛生。

FD-1110
210mm



FD-1113
300mm



FD-1104
150mm



FD-1105
165mm



FD-1106
180mm



登錄 藤次郎作

生魚片刀



核心刀刃由**白紙鋼**製成，外層由軟鐵製成，易於重新磨削並具有良好的邊緣保持性。
手柄由木蘭製成，具有良好的耐水性。

F-908
240mm



F-909
270mm



F-910
300mm



刀刃由**青紙鋼**製成，具有出色的切味和耐磨性，保留非常好的邊緣。
手柄由日本木蘭製成，具有良好的耐水性和光滑的表面，**水牛圈**可防止刀片嘎嘎作響和脫落。

F-961
270mm



F-962
300mm



按照日本劍術的傳統技術，將**青紙鋼**放入芯中，在外層上**反覆鍛造軟鐵**，獲得了出色的清晰度和邊緣保持力
由日本木蘭製成的手柄，具有良好的防水性和光滑的表面。**水牛圈**可防止刀片嘎嘎作響和脫落。

F-1021
270mm



刀刃由耐磨和防鏽的**鉬鋼**製成，傳統的日本木手柄，其手柄為不對稱D形。
它是一種衛生的全不銹鋼，一側具有龍捲風紋理，具有防滑效果，可為您的烹飪時更舒適。

F-622
240mm



F-623
270mm



F-624
300mm



F-623L
270mm

雞肉刀

核心刀刃由**白紙鋼**製成，外層由**軟鐵**製成，易於重新磨削並具有良好的邊緣保持性。

手柄由木蘭製成，具有良好的耐水性。

F-902
165mm



F-901
150mm



F-903
180mm



F-904
210mm



日本劍術的傳統技術，將**青紙鋼**放入芯中，在外層上**反覆鍛造軟鐵**，獲得了出色的清晰度和邊緣保持力。

由日本木蘭製成的手柄，具有良好的防水性和光滑的表面。**水牛圈**可防止刀片嘎嘎作響和脫落。

F-1003
180mm



F-1004
210mm



DP 2層 VG10作為芯鋼，包覆13鉻不銹鋼，既具有專業的切味，又易於維護。

手柄是全不銹鋼材質，可防止潮濕或油膩的手滑落。

F-635
150mm



F-636
165mm



F-637
180mm



F-638
210mm



刻骨刀、剥筋刀

VG10作為芯鋼，包覆13鉻不銹鋼

F-885
150mm



F-803
150mm



F-886
240mm



F-887
270mm



F-805
240mm



F-806
270mm



F-164R
鉬鈮鋼
270mm



VP-15
專業 鍍 大馬士革紋 鋼
三德刀 170mm

整平石(修護磨刀石)
碳化矽 F-421
170×55×30 mm



F-1033
專業 鍍 大馬士革紋 鋼
240mm



高碳不銹鋼 FG-3500
205×75×10 mm



中華菜刀
(厚刀刃)
F-922
225mm



KENT 水果刀
20339036
100mm



牛刀用 M316
木刀套 300mm



刀袋 F-355
展開後尺寸: 51x45cm

刀箱 F-357
400x145x45mm

F-819 鐵板叉
全長330mm

