

MV-H 牛刀、鋼刀

10687
萬能刀(厚口) 150mm



14911
MV-H牛刀 210mm



14912
MV-H牛刀 240mm



14913
MV-H牛刀 270mm



14914
MV-H牛刀 300mm



14980
MV-H洋鋼刀 180mm



14981
MV-H洋鋼刀 210mm

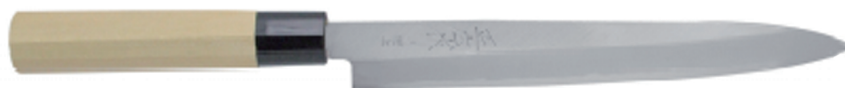


14993
MV-H三德刀 175mm

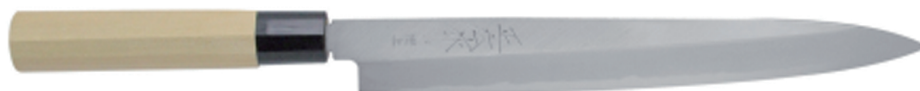


生魚片刀

15820
特上(PC柄)270mm



15821
特上(PC柄)300mm



16220
特上(PC柄)270mm



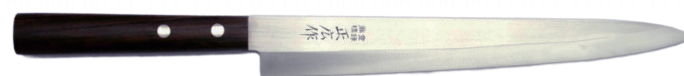
16221
特上(PC柄)300mm



40706
ST生魚片刀 240mm



10612
ST生魚片刀 200mm



10614
ST生魚片刀 270mm



10663
ST生魚片刀 240mm



10664
ST生魚片刀 270mm



雞肉刀

10655
ST雞肉刀 150mm



10605
ST雞肉刀 150mm



10606
ST雞肉刀 165mm



刻骨刀、頭取刀、剥筋刀、剥皮刀

5406
刻骨刀(木柄) 150mm



25009
刻骨刀(木柄) 180mm



25306
刻骨刀(PA柄) 150mm



25308
刻骨刀 150mm



25031(5431)
頭取刀(小) 150mm



25330
頭取刀(PA柄) 180mm



25017(5417)
剥筋刀 240mm



25018(5418)
剥筋刀 270mm



25317
剥筋刀(PA柄) 240mm



25318
剥筋刀(PA柄) 270mm



25025(1225)
剥皮刀 180mm



鰻魚刀(最上級)、雞肉刀



15483
最上 水牛柄
150mm



15484
最上 水牛柄
165mm



15485
最上 水牛柄
180mm



16239
別撰 PC柄
180mm



16240
別撰 PC柄
195mm



16241
別撰 PC柄
210mm



16243
別撰 PC柄
240mm



16308 (左手)
別撰 PC柄
195mm



16341 (左手)
別撰 PC柄
210mm



16706
別撰 PC柄
165mm



16707
別撰 PC柄
180mm



16708
別撰 PC柄
195mm



16709
別撰 PC柄
210mm



16711
別撰 PC柄
240mm

生魚片刀、料理刀



16718
特撰 PC柄
210mm

16719
特撰 PC柄
240mm

16720
特撰 PC柄
270mm

16721
特撰 PC柄
300mm

16731
特撰 PC柄(方)
300mm

18054
正宗作薄刃
方型鋼刀
160mm

18289
関一幸作
三德刀
145mm

片刀、菜刀



TX-101
三合鋼片刀(薄)
175x88x1.6mm

TX-103
三合鋼片刀(薄)
195x95x1.6mm

TX-104
三合鋼片刀(薄)
210x106x1.6mm

TX-201
三合鋼文武刀
175x88x3mm

TX-203
三合鋼文武刀
195x95x3mm

TX-204
三合鋼文武刀
210x106x3mm

把手



生魚片刀把手(水牛角)

41319 41320 41321
240mm 270mm 300mm



雞肉刀把手(PC柄)

41406 41407 41408 41409
165mm 180mm 195mm 210mm



生魚片刀把手(PC柄)

41419 41420 41421 41422
240mm 270mm 300mm 330mm

刀套



雞肉刀刀套

41506 41507 41508 41509 41511
165mm 180mm 195mm 210mm 240mm



生魚片刀套

41519 41520 41521
240mm 270mm 300mm

磨刀石



LL-180
番數：180
21x7.3x6cm



LL-1000
番數：1000
21x7.5x6cm



LL-1500
番數：1500
21x7.3x6cm



40118 整平石
番數：80
20.5x5.5x2.5cm



40173 雙面
番數：600/1000
18.2x6x3cm



5L-120
番數：120
25x11.5x8.5cm



L-180(附架)
番數：180
21x7.3x2.1cm



L-600
番數：600
21x7x2.5cm



L-1000
番數：1000
21x7.3x2.4cm



L-1500(附架)
番數：1500
21x7x2.5cm



L-3000(附架)
番數：3000
21x7x2.5cm



MOKA

由自家工廠的職人精心製作而成
高品質又易於使用的全不鏽鋼刀具

大馬士革系列為VG10鋼材，添加鈷，提高鋼材強度

DMK-102
大馬士革小三德鋼刀
(VG10) 150mm



59101
大馬士革三德鋼刀
(VG10) 180mm



59301
大馬士革水果刀
(VG10) 130mm



58601
鉬鈮鋼主廚刀
200mm



58701
鉬鈮鋼三德刀
180mm



58901
鉬鈮鋼水果刀
130mm



GLM-01
三德氣孔刀 180mm



GLM-02
蔬菜刀 180mm



GLM-03
水果刀 150mm



SPE-01
不掉屑蛋糕切刀 250mm



SPE-02
多用途奶油切刀 80mm



劍型曲線系列 - 粉末鋼

日本製

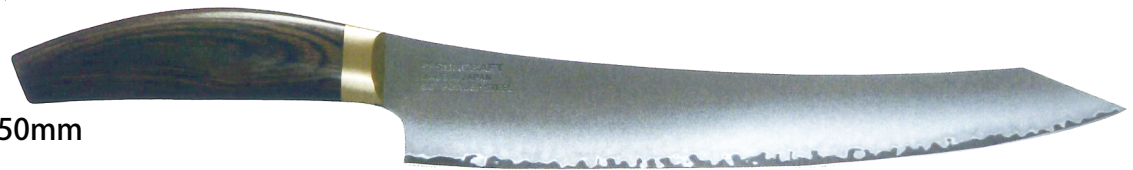
KSK-01
主廚刀 200mm



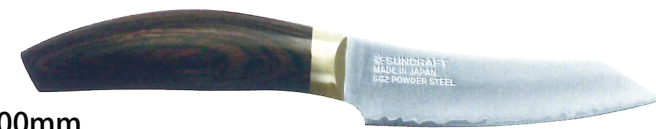
KSK-02
水果刀 150mm



KSK-03
料理刀 250mm



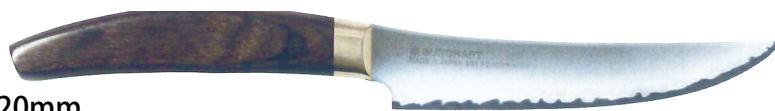
KSK-04
水果刀 100mm



KSK-05
主廚刀 175mm



KSK-06
牛排刀 120mm



KSK-SET

- KSK-01 20cm
- 磨刀石(#1000/#3000)
- 除鏽擦
- 磨刀輔助器
- 禮盒



AUS10鋼外包裹不鏽鋼

AS-01
三德鋼刀 165mm



AS-02
主廚刀 180mm



AS-03
主廚刀 210mm



AS-04
水果刀 135mm



AS-05
雙刃生魚片刀 240mm



AS-06
水果刀 90mm



AS-07
剔骨刀 165mm



AS-08
萬用刀 150mm



AS-09
野菜刀 180mm



AS-10
野切片刀 170mm



AS-11
主廚刀 240mm



AS-12
劍型廚刀165mm



仙蔵
SENZO

日本製

69層多層鋼結構，內夾VG-10大馬士革鋼
由黃檀木與烏木製成的八角型刀柄具有良好的握感

BD-02
水果刀 120mm



BD-03
小三德鋼刀 143mm



BD-04
三德鋼刀 167mm



BD-05
主廚刀 200mm



BD-06
麵包刀 220mm



BD-07
生魚片刀 210mm



BD-08
劍型鋼刀 164mm



BD-09
劍型牛刀 200mm



仙蔵
SENZO

日本製 職業用刀系列 - 全系列鋼材為 VG-10 33層鋼 鎚紋

SZ-01
削皮刀 80mm



SZ-02
水果刀 120mm



SZ-03
小三德鋼刀 143mm



SZ-04
三德鋼刀 167mm



SZ-05
主廚刀 200mm



SZ-06
主廚刀 240mm



SZ-07
生魚片刀 210mm



SZ-08
迷你方型菜刀 100mm



SZ-09
迷你主廚刀 100mm



SZ-10
STEAK KNIFE 120mm



仙蔵
SENZO

日本製 職業用刀系列 - 全系列鋼材為 VG-10 33層鋼 鎚紋

SZ-11
PEELING KNIFE 70mm



SZ-12
水果刀 150mm



SZ-13
去骨刀 170mm



SZ-14
BREAD KNIFE 220mm



SZ-15
方型鋼刀 167mm



FT-01
三德刀 170mm



FT-02
主廚刀 180mm



FT-03
主廚刀 210mm



FT-04
水果刀 140mm



FT-05
雙刃生魚片刀 240mm

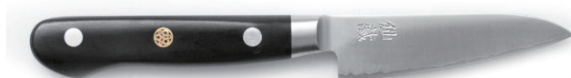


仙藏
SENZO

日本製

刀刃三層鋼，SC2粉末鋼芯

MP-01
削皮刀 90mm



MP-02
水果刀 135mm



MP-03
三德鋼刀 165mm



MP-04
主廚刀 210mm



MP-05
劍型廚刀 165mm



複合3層分層AUS 10鋼(HRC60)

PH-01
水果刀 100mm



PH-02
萬用刀 145mm



PH-03
三德刀 160mm



PH-04
主廚刀 195mm



仙藏

SENZO

日本製

GS-01
水果刀 120mm



GS-02
水果刀 143mm



GS-03
三德鋼刀 167mm



GS-04
主廚刀 200mm



GS-05
劍型廚刀 165mm



GS-06
方形薄刃刀 170mm



Retro 懷舊系列

刀身採用銀三鋼材質，硬度穩定(HRC60)，手感紮實。

刀面上的梨地紋理，呈現日本數十年前的復古簡約風格。

手柄使用烏檀木，質地堅固耐用，手柄為八角形設計，握感舒適。

ZB-01
水果刀 100mm



ZB-02
水果刀 130mm



ZB-03
三德鋼刀 170mm



ZB-04
主廚刀 200mm



ZB-05
劍型廚刀 165mm



ZB-06
方形薄刃刀 170mm



Finest 頂級系列

採用新一代粉末鋼SPG STRIX，硬度達HRC65。

刀面為黑打塗層(Kurouchi)，呈現手工質感。

手柄使用條紋色壓克力木，八角形設計，握感舒適。

依匠作

KR-6887-180
牛刀 180mm



KR-6887-210
牛刀 210mm



KR-6887-240
牛刀 240mm



KR-6887-265
牛刀 265mm



KR-6887-300
牛刀 300mm



KFE-AT-240
水果刀 100mm



400058
吞龍骨刀
刀刃長195mm
厚度4mm

