

一角別作

職業用刀系列

日本製

刻花刀、牛刀

YG-020 90mm
一角刻花刀(小)



YG-021 105mm
一角刻花刀(中)



YG-022 120mm
一角刻花刀(大)



YG-001
120mm



YG-002
150mm



YG-003
180mm



YG-004
210mm



YG-005
240mm



YG-006
270mm



YG-007
300mm



一 角 別 作

職業用刀系列

日本製

吞龍 (牛刀系列)

YD-003
180mm



YD-004
210mm



YD-005
240mm



YD-006
270mm



YD-007
300mm



彩 (牛刀系列)

20-21C
210mm



20-24C
240mm



20-27C
270mm



20-30C
300mm



一角別作

職業用刀系列

日本製

生魚片刀

YG-034
210mm



YG-035
240mm



YG-036
270mm



臍 (生魚片刀)

(VG-10)10層鋼

240mm
附刀鞘
紫檀柄



270mm
附刀鞘
紫檀柄



300mm
附刀鞘
紫檀柄



一 角 別 作

職業用刀系列

日本製

漁刀、刻骨刀、剥皮刀



YG-055 漁刀
105mm



YG-061 角型
146mm



YG-062 圓型
146mm



YG-063
150mm



YG-062 吞龍
145mm



YG-063 吞龍
150mm



口金刻骨刀 (圓)
210mm

金牛骨刀、菜刀



YK-082
7" 180mm



YG-010 方型
177mm



YK-083
8" 205mm



YG-015 尖型
177mm

西點刀

YW-040 附齒
400mm



YW-045 附齒
450mm



YG-040
400mm



YG-045
450mm



登錄 藤次郎作

TOJIRO
JAPAN

DP三合鋼牛刀 VG-10三合鋼

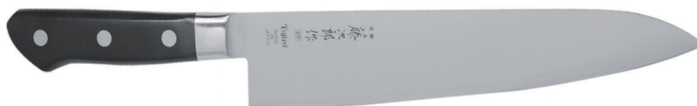
F-802(150mm)



F-807(180mm)



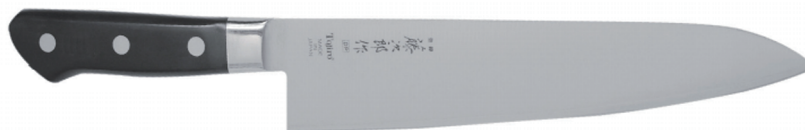
F-808(210mm)



F-809(240mm)



F-810(270mm)



F-811(300mm)



F-312
牛刀
180mm



F-315
方形鋼刀
165mm



F-316
三德鋼刀
170mm



F-317
主廚刀
200mm



F-318
水果刀
135mm



F-502
薄刃鋼刀
165mm



F-503
三德鋼刀
170mm

登錄 藤次郎作

TOJIRO
JAPAN

霞流 (37層鋼)

F-650
牛刀 120mm



F-651
牛刀 150mm



F-654
牛刀 180mm



F-656
牛刀 240mm



F-657
牛刀 270mm



F-658
牛刀 300mm



F-659
三德鋼刀 170mm



F-660
方型鋼刀 165mm



麵包刀、冷凍刀

F-737
麵包刀 235mm



F-54 (FG-3400)
冷凍刀 190mm



DP三合鋼 (VG-10)

F-890
牛刀 240mm



F-891
牛刀 270mm



F-892
牛刀 300mm



F-894
方型鋼刀 165mm



F-895
三德鋼刀 170mm



抗菌牛刀 (鉬鈇鋼)

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

TOJIRO
JAPAN

粉末三合鋼 (包覆13鉻不鏽鋼)

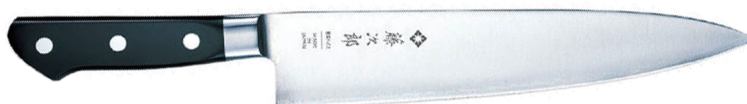
F-517
三德鋼刀 170mm



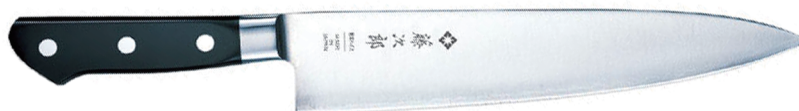
F-519
水果刀 135mm



F-521
牛刀 240mm



F-522
牛刀 270mm



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)

刀刃採用鉬鈮不銹鋼代替碳鋼，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-1104
雞肉刀 150mm



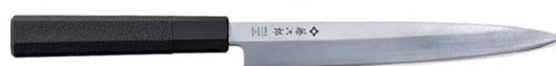
FD-1105
雞肉刀 165mm



FD-1106
雞肉刀 180mm



FD-1110
生魚片刀 210mm



FD-1113
生魚片刀 300mm



登錄 藤次郎作



生魚片刀

刀刃由耐磨和防鏽的**鉬鈦鋼**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。



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。



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。



登錄 藤次郎作



雞肉刀

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



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-901
150mm



F-902
165mm



F-903
180mm



F-904
210mm



登錄 藤次郎作



禪 (DP鈷合金複合材料鋼) (VG-10 三合鋼)

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。

FD-564
牛刀 210mm



FD-565
牛刀 240mm



FD-566W
牛刀 270mm



FD-567
三德鋼刀 165mm



FD-568
方型鋼刀 165mm



禪系列白柄款
黑/白柄採隨機出貨

黑禪 (牛刀) (VG-10 三合鋼)

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。

FD-1561
90mm



FD-1564
210mm



FD-1566
270mm



登錄 藤次郎作



刻骨刀、剥筋刀 (VG10作為芯鋼，包覆13鉻不鏽鋼)

F-164R
鉬鈦鋼 270mm



F-803
150mm



F-805
240mm



F-806
270mm



F-885
150mm



F-886
240mm



F-887
270mm



VP-15
專業鍍 大馬士革紋 63層鋼
三德刀 170mm



F-922
中華菜刀(厚刀刃)
255mm



F-1033
專業鍍 大馬士革紋 63層鋼
240mm



KENT
水果刀 20339036
100mm



M-314
牛刀用木刀套
240mm



M-316
牛刀用木刀套
300mm

登錄 藤次郎作



閃光 (VG10+低碳和高碳不銹鋼) (63層鋼刀)

通過反覆鍛造兩種不同類型的鋼，會出現優雅的波紋圖案，**芯鋼VG10**的高均勻性最終會產生最大的切味。

獨特的弧形強化疊層手柄非常耐用，不易變形。

刀刃和刀柄的接頭平滑彎曲，可舒適地支撐您的手指。

FF-CH180
主廚刀 180mm



FF-CH270
主廚刀 270mm



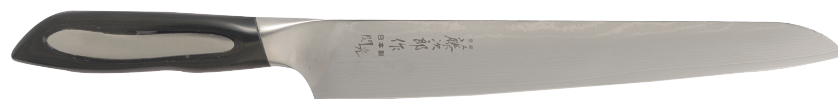
FF-DE105
雞肉刀 105mm



FF-SA180
三德鋼刀 180mm



FF-SL240
窄型牛刀 240mm



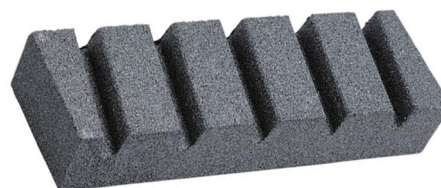
FF-UT150
牛刀 150mm



FF-VE180
方型鋼刀 180mm



F-355 刀袋
展開後尺寸：51x45cm



F-421
整平石(修護磨刀石)
17x5.5x3cm