



特殊鋼本焼き「別誂真久作」

非常に硬く錆や欠け、折れに強く研ぎやすい安来銀3鋼本焼き。
堺伝統の職人により入念に研ぎ上げた洋材本焼き包丁の最高峰シリーズ。



TOKUSHUKOU 'BETCHOU MASAHISASAKU' (TO-Series)

Solid YASUKI GIN-3 Steel. Extremely hard, better stain-resistant,
easier to re-sharpen. Octagonal Magnolia wooden Handle with a Water Buffalo
Horn Bolster fits in your hand nicely.

'BETCHOU MASAHISAKU'



2201 TO-FK-300 Yanagiba (Sashimi)
特殊鋼 柳刃 (刺身)
Blade Length / 刃渡り 300mm



2204 TO-AI-210 Aideba
特殊鋼 相出刃
Blade Length / 刃渡り 210mm



2208 TO-KM-210 Kamagata Usuba
特殊鋼 鎌型薄刃
Blade Length / 刃渡り 210mm



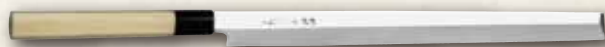
2202 TO-FU-270 Fugubiki
特殊鋼 ふぐ引
Blade Length / 刃渡り 270mm



2205 TO-DE-150 Deba
特殊鋼 出刃
Blade Length / 刃渡り 150mm



2209 TO-GYU-300 Gyuto (Chef) Knife
特殊鋼 和牛刀
Blade Length / 刃渡り 300mm



2203 TO-TA-300 Takobiki
特殊鋼 蛸引
Blade Length / 刃渡り 300mm



2206 TO-KI-270 Kiritsuke
特殊鋼 切付
Blade Length / 刃渡り 270mm



2210 TO-SU-300 Sujibiki (Slicer) Knife
特殊鋼 和筋引
Blade Length / 刃渡り 300mm



2207 TO-KK-225 Kakugata Usuba
特殊鋼 角型薄刃
Blade Length / 刃渡り 225mm