



### 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。

MAC

### 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.

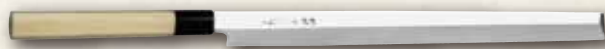
# 'BETCHOU MASAHISASAKU'



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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