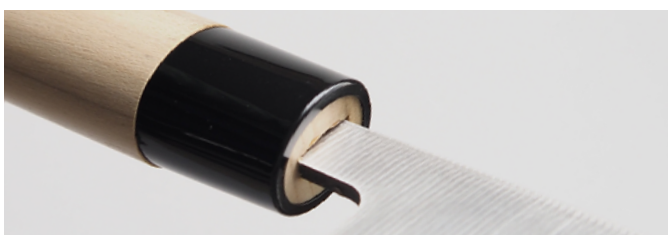
風和 FUWA

初心者にもおすすめ
リーズナブルな和包丁シリーズ

ハガネ素材よりサビにくいステンレス刃物鋼の刀身を使用し、お手入れ簡単でお手頃価格な和包丁に仕上げました。和包丁初心者にも気軽に使っていただけるシリーズです。



握りやすい木製ハンドル

ハンドルは軽くて手触りの良い自然木を使用。丸みのある形状でしっかりと握れるため滑りにくく、安全に使うことができます。木は水分を吸収しやすいため、洗った後はよく乾燥させると長持ちします。

富士カトラリー株式会社
〒959-1277 新潟県燕市物流センター 1-13
TEL. 0256-63-7730 FAX. 0256-64-3811

風和

実用的なサイズバリエーション

使いやすさを重視し複数のサイズをご用意しました。
様々な調理に合った一丁が見つかります。

■商品一覧

FC-0231　あじ切 105 ㎜

FC-0236　小出刃 130 ㎜

FC-0238　出刃 150 ㎜

FC-0240　出刃 165 ㎜

FC-0242　出刃 180 ㎜

FC-0244　出刃 210 ㎜

FC-0245　柳刃 210 ㎜

FC-0247　柳刃 240 ㎜

FC-0249　柳刃 270 ㎜

FC-0251　柳刃 300 ㎜

FC-0222　菜切 160 ㎜

FC-0224　三徳 165 ㎜

パッケージ
フック式化粧箱

■材質

刀身：ステンレス刃物鋼
ハンドル：自然木
柱：ポリプロピレン樹脂
安全データシート：あり
OEM：不可

日本製
片刃
※三徳・菜切は両刃

品　番	品　名	本体価格	入数	製品サイズ・重量		パッケージサイズ・重量		カートンサイズ・重量		JAN コード
FC-0231	あじ切105㎜	¥2,300	6/36	全長210㎜	50g	283×58×23㎜	105g	300×195×300㎜	4.8kg	4543225 102310
FC-0236	小出刃130㎜	¥2,800		全長270㎜	105g	376×77×28㎜	200g	390×250×360㎜	8.3kg	4543225 102365
FC-0238	出刃150㎜	¥3,800		全長280㎜	140g	376×77×28㎜	235g	390×250×360㎜	9.5kg	4543225 102389
FC-0240	出刃165㎜	¥4,500		全長310㎜	225g	415×85×28㎜	360g	430×270×365㎜	14.0kg	4543225 102402
FC-0242	出刃180㎜	¥6,500		全長325㎜	255g	415×85×28㎜	390g	430×270×365㎜	15.0kg	4543225 102426
FC-0244	出刃210㎜	¥9,000		全長370㎜	330g	445×90×30㎜	470g	460×290×390㎜	18.3kg	4543225 102440
FC-0245	柳刃210㎜	¥3,800		全長350㎜	85g	450×58×23㎜	175g	465×195×300㎜	7.6kg	4543225 102457
FC-0247	柳刃240㎜	¥4,500		全長385㎜	130g	450×58×23㎜	215g	465×195×300㎜	9.0kg	4543225 102471
FC-0249	柳刃270㎜	¥6,500		全長410㎜	150g	515×65×25㎜	260g	530×210×325㎜	10.8kg	4543225 102495
FC-0251	柳刃300㎜	¥9,000		全長450㎜	165g	515×65×25㎜	275g	530×210×325㎜	11.3kg	4543225 102518
FC-0222	菜切160㎜	¥2,800		全長300㎜	120g	376×77×28㎜	215g	390×250×360㎜	8.8kg	4543225 102228
FC-0224	三徳165㎜	¥2,800		全長300㎜	95g	376×77×28㎜	190g	390×250×360㎜	8.0kg	4543225 102242

富士カトラリー株式会社
〒959-1277 新潟県燕市物流センター 1-13
TEL.　0256-63-7730　FAX.　0256-64-3811