

Tojiro藤次郎

日本是当今世界冶金工业较为发达的国家之一，和德国并成为世界刀具大国，世界上常用的二十多种刀具中日本研制的就多大十一种。Tojiro藤次郎创建于1953年，公司名藤寅工業株式会社，产品出口全球15个国家和地区，深受广大消费者和专业料理人士的青睐。

藤次郎厨刀在传统“夹钢”工艺基础上专注于特种钢材的开发，采用特殊的钴合金“DP法”以防止内部脱碳，使刀具锋利、坚韧。

其产品更是采用了高速粉末钢系列和63层大马士革钢。藤次郎厨刀开刃角度是15度，刃的前部分为两段，一段是15-20度向25度过度的“小刃止”；另一段是前端，刃幅0.02-0.2mm的“刃先”，是30-35度。在切割试验机上实验，对比直接研磨成15度的“刃先”，切割锋利度无差异，但锋利度耐久性延长。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/tojirotc-202673.html>