

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20370-150	株式会社クイックパック	0564-59-3525

庖丁・まな板

厨房用品

150

KYS ALL-ROUND KITCHEN GOODS

藤次郎作



徹底した衛生管理を達成するために、樹脂製一体型ハンドルを採用。刀身とハンドルの隙間に発生する雑菌の繁殖を低減。握りの優しいエラストマーハンドルとモリブデンバナジウム鋼の2層鋼による抜群の切れ味で、HACCP等の衛生管理のサポートをします。

藤次郎作 MVモリブデンバナジウム鋼2層複合 エラストマーハンドル

① 柳刃 [CHEB-02] E

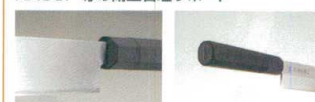
mm		
FD-1110	210	11-0150-0101 ￥9,000
FD-1111	240	11-0150-0102 ￥11,000
FD-1112	270	11-0150-0103 ￥12,500
FD-1113	300	11-0150-0104 ￥13,500

② 出刃 [CHEB-01] E

mm		
FD-1104	150	11-0150-0201 ￥13,000
FD-1105	165	11-0150-0202 ￥15,000
FD-1106	180	11-0150-0203 ￥16,000
FD-1107	210	11-0150-0204 ￥22,000

Point

HACCP等の衛生管理サポート



- エラストマー樹脂製一体成型ハンドル
- 雑菌の繁殖を低減

耐蝕性、耐摩耗性に優れたモリブデンバナジウム鋼を使用した新世代のステンレス系和庖丁です。サビに強く、お手入れが簡単です。もちろん納得の切れ味も健在です。

藤次郎作 MVモリブデンバナジウム鋼 樹脂柱柄

③ 柳刃 [CHEC-03] U

mm		
F-1056	210	11-0150-0301 ￥5,500
F-1057	240	11-0150-0302 ￥6,600
F-1058	270	11-0150-0303 ￥8,500
F-1059	300	11-0150-0304 ￥10,000

⑤ 三徳 [CHEC-01] U

mm		
F-948	170	11-0150-0501 ￥8,000

※⑤、⑥はモリブデン鋼+軟質ステンレス鋼の割込になります。

④ 出刃 [CHEC-02] U

mm		
F-1053	150	11-0150-0401 ￥7,200
F-1054	165	11-0150-0402 ￥8,000
F-1055	180	11-0150-0403 ￥9,500

⑥ 菜切 [CHEC-02] U

mm		
F-949	165	11-0150-0601 ￥8,000

※⑤、⑥はモリブデン鋼+軟質ステンレス鋼の割込になります。

600年の伝統を誇る本職用包丁
堺菊守



堺菊守 和包丁 モリブデン(PC柄)

⑦ 柳刃 [CHAL-01]

mm		
180mm	11-0150-0701	￥8,600
210mm	11-0150-0702	￥9,000
240mm	11-0150-0703	￥9,900
270mm	11-0150-0704	￥15,100
300mm	11-0150-0705	￥16,200

⑧ 出刃 [CHAL-02]

mm		
120mm	11-0150-0801	￥9,500
150mm	11-0150-0802	￥13,400
165mm	11-0150-0803	￥15,200
180mm	11-0150-0804	￥16,800
210mm	11-0150-0805	￥20,900

⑨ 菜切 [CHAL-03]

mm		
165mm	11-0150-0901	￥11,000

⑩ 文化 [CHAL-04]

mm		
165mm	11-0150-1001	￥11,000



⑪ ののじ UDザク切り包丁 (両刃) [CHINA-01] E

全長	g	
LUZ-018 18cm	300	11-0150-1101 ￥9,000
LUZ-021 21cm	330	11-0150-1102 ￥10,000
LUZ-024 24cm	360	11-0150-1103 ￥13,000

材質:モリブデン鋼+軟質ステンレス (割込)
●グリップ部と刀身がステンレス一体構造で高温の消毒保管にも対応しています。

⑫ ののじ かばーちょう(ソフトグリップ) LUK-E014GY [CHINA-02] E

全長	刃渡り	重量	
11-0150-1201	255	155g	￥3,200

材質:刃部/モリブデン鋼 ハンドル/PP、エラストマー樹脂
●前滑り防止のツバ付
●手がかけやすいボコリ刃山
●力を入れやすいエッグシェルグリップ

⑬ フルーツナイフ DH-3014 [CHOE-13] E

全長	刃渡り	
11-0150-1301	235	￥1,100

材質:刃部/ステンレス刃物鋼 柄/PP (耐熱温度130℃) さや/ABS樹脂 (耐熱100℃)
●ステンレス刃物鋼に本格刃付を施してあるので、研ぎ直しもできます。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。

厨房道具

調理小物

庖丁・まな板

製菓用品

調理機械

サービス用品

喫茶用品

鉄板・焼肉用品

棚・厨房作業機器

キッチン・家電

清掃用品

白衣・長靴

消耗品