

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20458-103	株式会社クイックパック	0564-59-3525

厨房用品

KYS ALL-ROUND KITCHEN GOODS

103 料理道具 ▶ 007 包丁・砥石・まな板

料理道具

001 ~ 009

001 鍋類・フライパン

002 ホテルパン・番煎し・バット

003 食巾・給湯道具

004 コンテナ類

005 キッチンボット・保存容器

006 ボール・ザル・漬物米づつ

007 まな板

008 種類・ゴムヘラ・中華用品

009 ハケ類



藤寅作

藤寅作洋包丁は、長年業務用として厳しい要求に応えながら品質を高めてきました。創業時よりこだわり続けている切れ味と品質の絶え間ない追及が長い間、プロからご家庭の皆様幅広く愛される理由になっています。手によく馴染む積層強化材を採用し実用性と耐久性を両立させています。



藤寅作 DPコバルト合金鋼割込 (口金付)

① 牛刀 [CHEJ-30] U

FU-807	180	12-0103-0101	¥ 7,500
FU-808	210	12-0103-0102	¥ 8,800
FU-809	240	12-0103-0103	¥11,000
FU-810	270	12-0103-0104	¥13,500
FU-811	300	12-0103-0105	¥17,500
FU-812	330	12-0103-0106	¥21,000

② ペティ [CHEJ-24] U

FU-801	120	12-0103-0201	¥5,500
FU-802	150	12-0103-0202	¥6,000
FU-798	180	12-0103-0203	¥6,600

コバルト合金鋼 13クロムステンレス
Cobalt Alloy Steel 13% Chromium Stainless Steel

コバルト合金刃物鋼を、独自のクラッド技術 DP 法 (内部脱炭防止法) により、徹底した品質管理の中で仕上げた高級刃物鋼を素材に、職人により丹念な手作業による刃付けを施しています。業務用庖丁として鋭利性・耐久性・耐錆性など、全てにおいて他を凌ぐ独創的なシリーズです。

③ パーリングナイフ [CHEJ-22] U

FU-800	90	12-0103-0301	¥5,300
--------	----	--------------	--------

④ 筋引 [CHEJ-29] U

FU-805	240	12-0103-0401	¥10,500
FU-806	270	12-0103-0402	¥13,000

⑤ 骨スキ [CHEJ-25] U

FU-803	150	12-0103-0501	¥8,000
--------	-----	--------------	--------

⑥ 洋出刃 [CHEJ-33] U

FU-813	170	12-0103-0601	¥15,500
FU-814	210	12-0103-0602	¥17,500
FU-815	240	12-0103-0603	¥19,000
FU-829	270	12-0103-0604	¥23,000

⑦ 三徳 [CHEJ-32] U

FU-503	170	12-0103-0701	¥7,500
--------	-----	--------------	--------

⑧ 薄刃 [CHEJ-31] U

FU-502	165	12-0103-0801	¥7,500
--------	-----	--------------	--------

堺孝行 刃物



錆に強く不純物が極めて少ないスウェーデンウッデホルム特殊鋼を直輸入して日本人向きに加工したシェフ用的高级包丁です。

堺孝行 グランドシェフ

⑨ 牛刀 [CHDA-01] B

180mm (10011)	12-0103-0901	¥14,200
210mm (10012)	12-0103-0902	¥15,100
240mm (10013)	12-0103-0903	¥17,700
270mm (10014)	12-0103-0904	¥21,700
300mm (10015)	12-0103-0905	¥25,400
330mm (10016)	12-0103-0906	¥31,200

⑩ 牛刀 (厚口) [CHDA-02] B

240mm (10093)	12-0103-1001	¥25,400
---------------	--------------	---------

⑪ スライサー [CHDA-03] B

210mm (10022)	12-0103-1101	¥15,100
240mm (10023)	12-0103-1102	¥17,700
270mm (10024)	12-0103-1103	¥21,700
300mm (10025)	12-0103-1104	¥25,400

⑫ ナロースライサー (薄口) [CHDA-04] B

240mm (10083)	12-0103-1201	¥20,900
270mm (10084)	12-0103-1202	¥24,900

⑬ 洋出刃 [CHDA-05] B

210mm (10032)	12-0103-1301	¥21,400
240mm (10033)	12-0103-1302	¥25,400
270mm (10034)	12-0103-1303	¥31,700
300mm (10035)	12-0103-1304	¥34,300

⑭ ペティナイフ [CHDA-06] B

90mm (10001)	12-0103-1401	¥8,200
120mm (10002)	12-0103-1402	¥8,800
150mm (10004)	12-0103-1403	¥9,500

⑮ サバキ東型 [CHDA-07] B

150mm (10041)	12-0103-1501	¥14,800
---------------	--------------	---------

⑯ サバキ西型 [CHDA-08] B

150mm (10051)	12-0103-1601	¥14,800
---------------	--------------	---------

⑰ 三徳 [CHDA-09] B

180mm (10050)	12-0103-1701	¥15,700
---------------	--------------	---------



日本鋼 (ハガネ) を使用。最もポピュラーな包丁です。

堺孝行 日本鋼 (ツバ付)

⑱ 牛刀 [CHDB-01] B

180mm (15011)	12-0103-1801	¥ 8,400
210mm (15012)	12-0103-1802	¥ 9,200
240mm (15013)	12-0103-1803	¥10,200
270mm (15014)	12-0103-1804	¥11,900
300mm (15015)	12-0103-1805	¥14,300
330mm (15016)	12-0103-1806	¥16,500
360mm (15017)	12-0103-1807	¥18,900

⑲ 筋引 [CHDB-02] B

210mm (15022)	12-0103-1901	¥ 9,200
240mm (15023)	12-0103-1902	¥ 9,700
270mm (15024)	12-0103-1903	¥11,900
300mm (15025)	12-0103-1904	¥14,300

⑳ 洋出刃 [CHDB-03] B

180mm (15031)	12-0103-2001	¥13,300
210mm (15032)	12-0103-2002	¥14,400
240mm (15033)	12-0103-2003	¥15,600
270mm (15034)	12-0103-2004	¥17,300
300mm (15035)	12-0103-2005	¥18,900

㉑ ペティナイフ [CHDB-04] B

120mm (15002)	12-0103-2101	¥5,600
135mm (15003)	12-0103-2102	¥5,900
150mm (15004)	12-0103-2103	¥6,200
180mm (15005)	12-0103-2104	¥7,800

㉒ サバキ東型 [CHDB-05] B

150mm (15041)	12-0103-2201	¥9,100
180mm (15042)	12-0103-2202	¥9,900

㉓ サバキ西型 [CHDB-06] B

150mm (15051)	12-0103-2301	¥9,100
---------------	--------------	--------

㉔ ガラサキ [CHDB-07] B

180mm (15061)	12-0103-2401	¥13,200
---------------	--------------	---------

㉕ 小間切牛刀 [CHDB-08] B

240mm (15073)	12-0103-2501	¥16,800
270mm (15074)	12-0103-2502	¥19,000
300mm (15075)	12-0103-2503	¥21,300

※上記の価格には消費税は含まれておりません。