

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20458-97	株式会社クイックパック	0564-59-3525

厨房用品

KYS ALL-ROUND KITCHEN GOODS

97

料理道具 ▶ 007 包丁・砥石・まな板

料理道具

001
〜
009

001 鋼製
フライパン

002 ホテル
パン

003 食卓
給食道具

004 コンテナ
類

005 キッチン
ボット

006 ボール・サル
漬物米びつ

007 包丁・砥石・
まな板

008 種類ゴムヘラ・
中華用品

009 揚げ物用品・
ハケ類

藤寅作



切れ味のもう一歩先へ

日本を代表する刃物産地・燕三条で、伝統と革新を融合させた刃物を製造しています。全ての工程を一貫して行う事で、品質の高い製品をお客様にお届けしています。創業当時からこだわり続けた「最高の切れ味」のもう一歩先にある「最高の道具を手にした満足感」を実感していただく為、誠意・真心・感謝・創造の4つの想いと共に、常に技術と心を磨き、藤寅作製品をつくり続けます。



堺菊守



堺孝行刃物



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。

藤寅作 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-12] 目

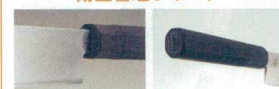
mm		
FUD-1110	210	12-0097-0101 ¥10,500
FUD-1111	240	12-0097-0102 ¥12,500
FUD-1112	270	12-0097-0103 ¥14,500
FUD-1113	300	12-0097-0104 ¥15,500

② 出刃 [CHEB-11] 目

mm		
FUD-1104	150	12-0097-0201 ¥15,000
FUD-1105	165	12-0097-0202 ¥17,000
FUD-1106	180	12-0097-0203 ¥18,500

HACCP 等の
衛生管理サポート

Point



- 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。

藤寅作 MVモリブデンバナジウム鋼 (樹脂桂柄)

③ 柳刃 [CHEB-13] 目

mm		
FU-1056	210	12-0097-0301 ¥ 6,500
FU-1057	240	12-0097-0302 ¥ 8,000
FU-1058	270	12-0097-0303 ¥10,000
FU-1059	300	12-0097-0304 ¥12,000

④ 出刃 [CHEB-12] 目

mm		
FU-1053	150	12-0097-0401 ¥ 8,000
FU-1054	165	12-0097-0402 ¥ 9,000
FU-1055	180	12-0097-0403 ¥11,000

藤寅作 MVモリブデンバナジウム鋼鍛造両刃仕上 (樹脂桂柄)

⑤ 三徳 [CHEC-11] 目

mm		
FU-948	170	12-0097-0501 ¥8,000

⑥ 菜切 [CHEC-12] 目

mm		
FU-949	165	12-0097-0601 ¥8,000

モリブデンを含有した特殊鋼を使用。サビにくく良く切れる包丁です。

堺菊守 和包丁 モリブデン (PC柄)

⑦ 柳刃 [CHAL-01]

mm		
180mm	12-0097-0701	¥ 9,900
210mm	12-0097-0702	¥10,400
240mm	12-0097-0703	¥11,400
270mm	12-0097-0704	¥17,400
300mm	12-0097-0705	¥18,700

⑧ 菜切 [CHAL-03]

mm		
165mm	12-0097-0801	¥12,700

⑨ 出刃 [CHAL-02]

mm		
120mm	12-0097-0901	¥11,000
150mm	12-0097-0902	¥15,500
165mm	12-0097-0903	¥17,500
180mm	12-0097-0904	¥19,400
210mm	12-0097-0905	¥24,100

⑩ 文化 [CHAL-04]

mm		
165mm	12-0097-1001	¥12,700

今までの木柄の和包丁によくあった柄のぐらつきや、水の侵入による腐敗の一切ないプラスチック特殊樹脂を使用している為、衛生面と耐久性が飛躍的に向上しています。

堺孝行 和包丁 モリブデン (PC柄)

⑪ 正夫(柳刃) [CHDD-01] 目

mm		
210mm(04602)	12-0097-1101	¥ 9,900
240mm(04603)	12-0097-1102	¥11,200
270mm(04604)	12-0097-1103	¥13,800
300mm(04605)	12-0097-1104	¥15,200

⑫ 相出刃 [CHDD-02] 目

mm		
150mm(04635)	12-0097-1201	¥14,600
180mm(04637)	12-0097-1202	¥19,200
210mm(04639)	12-0097-1203	¥25,000
240mm(04641)	12-0097-1204	¥37,900

⑬ 身卸出刃 [CHDD-03] 目

mm		
240mm(04903)	12-0097-1301	¥17,000
270mm(04904)	12-0097-1302	¥20,700

⑭ 薄刃 [CHDD-04] 目

mm		
180mm(04663)	12-0097-1401	¥12,700
210mm(04665)	12-0097-1402	¥16,900

※上記の価格には消費税は含まれておりません。