

| パンフレット番号  | 問合せ先        | 電話番号         |
|-----------|-------------|--------------|
| 20424-447 | 株式会社クイックパック | 0564-59-3525 |

447

厨房用品

庖丁・砥石・庖丁差し類

ご注文の際は、  
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

このページの全商品は



09  
ボール・ザル・水ます

10  
はかり・タイマー・温度計

11  
ストッカー・裏漕し類・スリッパ漕し類

12  
オープンウェア・テリカブレート類

13  
蒸し器・セイロ類・蒸し器

14  
和食料理道具・抜型類

15  
庖丁・砥石・庖丁差し類

08  
調味入・シールウェア容器

## 藤寅作

(コバルト合金鋼削込)

18-8ステンレスハンドルを使用。洗いやすく、バクテリアの侵入、繁殖を防止し、非常に衛生的です。また、熱湯消毒(180℃)が可能で、切れ味・硬度・ハンドルにも全く影響ありません。職人による本格的な刃付けを施し、研ぎ直しが容易です。安全面でもにぎり易く、滑り止めを考慮したハンドルデザインにより、手に良くなじみます。

コバルト合金鋼をベースに、モリブデン、バナジウム、クロームを添加して耐摩耗性に優れ、プロ用に特に設計された庖丁です。



握りやすく、すべりにくい左右非対称ハンドルになっています。(⑦～⑩)



### ①ペティナイフ 両

| 刃渡                      | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|-------------------------|-----|----|-----|---------|--------|
| FU-883 12 <sub>cm</sub> | 225 | 65 | 1.8 | 6569001 | ¥5,800 |
| FU-884 15 <sub>cm</sub> | 255 | 70 | 1.8 | 6569101 | ¥6,100 |
| FU-845 18 <sub>cm</sub> | 285 | 80 | 1.9 | 6569601 | ¥7,000 |

### ②牛刀 両

| 刃渡                      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|-------------------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| FU-888 18 <sub>cm</sub> | 305 | 150 | 2.0 | 6569201 | ¥8,000  |
| FU-889 21 <sub>cm</sub> | 335 | 160 | 2.0 | 6569301 | ¥9,000  |
| FU-890 24 <sub>cm</sub> | 375 | 210 | 2.2 | 7235101 | ¥11,000 |
| FU-891 27 <sub>cm</sub> | 405 | 255 | 2.5 | 7235201 | ¥13,500 |
| FU-892 30 <sub>cm</sub> | 435 | 290 | 2.5 | 7235301 | ¥16,500 |
| FU-893 33 <sub>cm</sub> | 465 | 310 | 2.5 | 7235401 | ¥20,000 |

### ③筋引 両

| 刃渡                      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|-------------------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| FU-886 24 <sub>cm</sub> | 360 | 150 | 2.2 | 7913401 | ¥11,000 |
| FU-887 27 <sub>cm</sub> | 395 | 200 | 2.5 | 7913501 | ¥13,500 |

### ④洋出刃 両

| 刃渡                      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|-------------------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| FU-615 17 <sub>cm</sub> | 290 | 175 | 3.5 | 7913601 | ¥15,000 |
| FU-616 21 <sub>cm</sub> | 345 | 270 | 4.0 | 7913701 | ¥16,000 |
| FU-617 24 <sub>cm</sub> | 380 | 350 | 5.0 | 7913801 | ¥18,000 |

### ⑤骨スキ 片

| 刃渡                      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|-------------------------|-----|-----|-----|---------|--------|
| FU-885 15 <sub>cm</sub> | 275 | 145 | 3.2 | 7913301 | ¥8,300 |

### ⑥パンスライサー

| 刃渡                        | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|---------------------------|-----|-----|-----|---------|--------|
| FU-629 21.5 <sub>cm</sub> | 340 | 135 | 2.0 | 7913901 | ¥9,000 |

### ⑦柳刃 片

| 刃渡                      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|-------------------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| FU-621 21 <sub>cm</sub> | 340 | 140 | 2.5 | 7914001 | ¥13,500 |
| FU-622 24 <sub>cm</sub> | 380 | 190 | 3.0 | 7914101 | ¥15,500 |
| FU-623 27 <sub>cm</sub> | 410 | 210 | 3.0 | 7914201 | ¥17,500 |
| FU-624 30 <sub>cm</sub> | 440 | 250 | 3.5 | 7914301 | ¥21,000 |

### ⑧蛸刃 片

| 刃渡                      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|-------------------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| FU-625 24 <sub>cm</sub> | 370 | 155 | 3.0 | 7914401 | ¥15,500 |
| FU-626 27 <sub>cm</sub> | 410 | 195 | 3.0 | 7914501 | ¥17,500 |
| FU-627 30 <sub>cm</sub> | 440 | 220 | 3.5 | 7914601 | ¥21,000 |

### ⑨出刃 片

| 刃渡                        | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|---------------------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| FU-635 15 <sub>cm</sub>   | 280 | 225 | 4.0 | 8476101 | ¥13,500 |
| FU-636 16.5 <sub>cm</sub> | 295 | 250 | 4.0 | 8476201 | ¥14,500 |
| FU-637 18 <sub>cm</sub>   | 320 | 310 | 5.0 | 8476301 | ¥20,000 |
| FU-638 21 <sub>cm</sub>   | 350 | 360 | 5.0 | 8476401 | ¥24,500 |

### ⑩小出刃 片

| 刃渡                        | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|---------------------------|-----|-----|-----|---------|--------|
| FU-639 10.5 <sub>cm</sub> | 215 | 130 | 3.2 | 8475901 | ¥7,500 |
| FU-634 12 <sub>cm</sub>   | 230 | 140 | 3.2 | 8476001 | ¥8,300 |

### ⑪薄刃 両

| 刃渡                        | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|---------------------------|-----|-----|-----|---------|--------|
| FU-894 16.5 <sub>cm</sub> | 295 | 160 | 2.0 | 6569401 | ¥8,000 |

### ⑫三徳庖丁 両

| 刃渡                      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|-------------------------|-----|-----|-----|---------|--------|
| FU-895 17 <sub>cm</sub> | 290 | 150 | 2.0 | 6569501 | ¥8,000 |

両…両刃 片…片刃 庖丁は全て右仕様となります。

●このカタログに掲載されている価格は、平成29年4月1日現在のもので、税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。