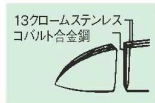


パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20480-194	株式会社クイックパック	0564-59-3525

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

洋庖丁 194

藤寅作 DP鋼シリーズ(ツバ付)



①牛刀 両	③筋引 両	⑤骨スキ 角型 両
刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格	刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格	刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格
FU-807 18cm 310 170 2.0 0594301 ¥8,000	FU-805 24cm 365 180 2.2 0595301 ¥12,000	FU-803 15cm 275 170 3.2 0595101 ¥9,000
FU-808 21cm 335 180 2.0 0594401 ¥9,500	FU-806 27cm 395 220 2.5 0595401 ¥14,500	
FU-809 24cm 365 240 2.2 0594501 ¥12,000	④洋出刃 両	⑥薄刃庖丁 両
FU-810 27cm 405 290 2.5 0594601 ¥15,000	刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格	刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格
FU-811 30cm 435 330 3.0 0594701 ¥19,500	FU-813 17cm 300 210 3.5 0595501 ¥17,000	FU-502 16.5cm 295 190 2.0 8708601 ¥8,000
	FU-814 21cm 345 330 4.0 0595601 ¥19,500	⑦三徳庖丁 両
	FU-815 24cm 375 400 5.0 0595701 ¥21,000	刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格
②ベティナーナイフ 両		FU-503 17cm 295 180 2.0 8708701 ¥8,000
刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格		
FU-801 12cm 230 60 1.8 0594901 ¥6,000		
FU-802 15cm 260 80 1.8 0595001 ¥6,500		

ブライト Brieto-M10PROシリーズ (本刃付)

モリブデン・バナジウム鋼をベースとしたブライト特殊鋼。表面にデボット加工を施すことで、切った素材との摩擦を少なくし、すばらしい切れ味、刃離れの良さを可能にしました。また砥石にあたる面積が少ない為、研ぎ易さは抜群です。



⑧牛刀 両	⑨ベティナーナイフ 両	⑪洋出刃 両	⑬万能庖丁 両
刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格	刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格	刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格	刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格
18cm 304 150 2.2 4229200 ¥12,200	12cm 235 75 2.0 4229800 ¥9,900	24cm 375 370 4.0 4230100 ¥27,000	16cm 282 150 2.2 4230500 ¥11,600
21cm 333 165 2.2 4229300 ¥14,900	15cm 265 85 2.0 4229900 ¥10,300	27cm 400 410 4.0 4230200 ¥32,300	17.5cm 295 160 2.2 4230600 ¥12,200
24cm 370 210 2.2 4229400 ¥17,600	⑩筋引 両	⑫骨スキ 両	⑭菜切 両
27cm 400 240 2.5 4229500 ¥23,000	刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格	刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格	刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格
30cm 433 280 2.5 4229600 ¥29,700	24cm 360 150 2.2 4230300 ¥16,200	15cm 265 150 2.2 4230000 ¥12,200	16cm 283 160 2.2 4230700 ¥11,600
33cm 466 330 2.5 4229700 ¥36,500	27cm 400 200 2.2 4230400 ¥21,500		

関孫六 関孫六 べにふじシリーズ 材質:刃/ハイカーボンMVステンレス刃物鋼 口金/ステンレススチール 柄/積層強化木



⑮牛刀 両	⑯ベティナーナイフ 両	⑰ディンプル三徳 両
刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格	刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格	刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格
AB5440 18cm 302 159 2.0 2493600 ¥5,500	AB5445 12cm 224 63 1.8 2494000 ¥4,500	AB5438 16.5cm 290 172 2.0 2494300 ¥5,700
AB5441 21cm 332 173 2.0 2493700 ¥5,700	AB5444 15cm 260 79 1.8 2494100 ¥4,700	
AB5442 24cm 375 220 2.5 2493800 ¥6,500	⑱小三徳 両	刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格
AB5443 27cm 405 242 2.5 2493900 ¥7,000	AB5437 16.5cm 290 172 2.0 2494200 ¥5,500	AB5439 14.5cm 267 156 2.0 2494400 ¥5,000

両...両刃 両...片刃 庖丁は全て右仕様です。

●このカタログに掲載されている価格は、2019年4月1日現在のものです。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。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械
(下ごしらえ)

12 ボール・洗い桶

13 水切り・ザル

14 水マス・ブリン

15 ロート・スコップ

08 庖丁