

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20517-109	株式会社クイックパック	0564-59-3525

厨房用品

KYS ALL-ROUND KITCHEN GOODS

109 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・
番用・バット

003
食缶・給食道具

004
コンテナ類

005
キッチンポット・
保存容器

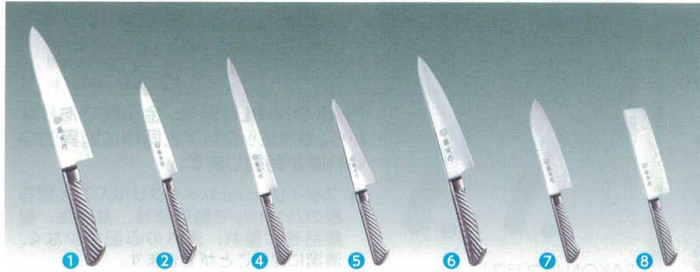
006
ボール・ザル・
漬物・米びつ

007
まな板
包丁・砥石

008
種類・ゴムヘラ
中華用品

009
揚げ物用品・
ハケ類

藤寅作



藤寅作 DP コバルト合金鋼刃

① 牛刀 [CHEF-17] U

FU-888	180	12-0109-0101	¥ 9,000
FU-889	210	12-0109-0102	¥10,000
FU-890	240	12-0109-0103	¥12,000
FU-891	270	12-0109-0104	¥15,000
FU-892	300	12-0109-0105	¥18,500
FU-893	330	12-0109-0106	¥22,000

② ペティ [CHEF-13] U

FU-883	120	12-0109-0201	¥6,100
FU-884	150	12-0109-0202	¥6,500

④ 筋引 [CHEF-16] U

FU-886	240	12-0109-0401	¥12,000
FU-887	270	12-0109-0402	¥15,000

⑤ 骨スキ [CHEF-14] U

FU-885	150	12-0109-0501	¥9,000
--------	-----	--------------	--------

⑥ 洋出刃 [CHEF-20] U

FU-615	170	12-0109-0601	¥16,500
FU-616	210	12-0109-0602	¥17,500
FU-617	240	12-0109-0603	¥20,000
FU-618	270	12-0109-0604	¥24,500

⑦ 三徳 [CHEF-19] U

FU-895	170	12-0109-0701	¥9,000
--------	-----	--------------	--------

⑧ 薄刃 [CHEF-18] U

FU-894	165	12-0109-0801	¥9,000
--------	-----	--------------	--------

コバルト合金鋼
Cobalt Alloy Steel

DP

日本の伝統の継承を目指して生まれた、左右非対称専用ハンドルを採用。コバルト合金鋼とステンレス鋼を、DP クラッド法により折れにくく仕上げた刀身は、繊細な小細工から、豪快な調理まで幅広くこなします。



藤寅作 DP コバルト合金鋼 2層複合

⑨ 小出刃 [CHEF-11] U

FU-633	105	12-0109-0901	¥8,000
FU-634	120	12-0109-0902	¥9,000

⑩ 出刃 [CHEF-12] U

FU-635	150	12-0109-1001	¥15,000
FU-636	165	12-0109-1002	¥16,000
FU-637	180	12-0109-1003	¥22,500
FU-638	210	12-0109-1004	¥27,000

モリブデンバナジウム鋼
Mo & Vanadium Stainless Steel

SD

日本の伝統の継承を目指して生まれた、左右非対称専用ハンドルを採用。柳刃・蛸引シリーズは低温ガス還元法によって不純物を取り除いた高純度の鉄鉱石にモリブデン、バナジウムを配合した単層材を使用し、切れ味と粘り強さを両立した刀身に仕上げています。



藤寅作 SD モリブデンバナジウム鋼

⑪ 柳刃 [CHEF-11] U

FU-621	210	12-0109-1101	¥15,000
FU-622	240	12-0109-1102	¥17,000
FU-623	270	12-0109-1103	¥19,500
FU-624	300	12-0109-1104	¥23,500

⑫ 蛸引 [CHEF-12] U

FU-625	240	12-0109-1201	¥17,000
FU-626	270	12-0109-1202	¥19,500
FU-627	300	12-0109-1203	¥23,500

堺菊守



堺菊守 オールステンレス

⑬ 牛刀 [CHAH-01]

180mm	12-0109-1301	¥11,800
210mm	12-0109-1302	¥12,400
240mm	12-0109-1303	¥15,000
270mm	12-0109-1304	¥19,100

⑭ ペティナイフ [CHAH-02]

120mm	12-0109-1401	¥7,700
150mm	12-0109-1402	¥8,200

刃身とハンドルに隙間の無い一体構造。薬品消毒や乾燥機使用による柄の腐蝕を防いだ包丁です。

⑮ 筋引 [CHAH-03]

240mm	12-0109-1501	¥15,000
270mm	12-0109-1502	¥19,100

⑯ 骨スキ(角)東型 [CHAH-04]

150mm	12-0109-1601	¥11,800
-------	--------------	---------

⑰ 三徳 [CHAH-05]

175mm	12-0109-1701	¥12,400
-------	--------------	---------

⑱ 菜切 [CHAH-06]

180mm	12-0109-1801	¥12,400
-------	--------------	---------



モリブデン鋼を使用した錆びにくい素材です。非常に衛生的!

堺菊守 モリブデン鋼
ステンレス柄和包丁

柄: 18-8 抗菌ステンレス 抗菌

⑲ 柳刃 [CHAH-01]

240mm	12-0109-1901	¥29,400
270mm	12-0109-1902	¥36,900
300mm	12-0109-1903	¥40,300

⑳ 出刃 [CHAH-02]

165mm	12-0109-2001	¥35,400
180mm	12-0109-2002	¥36,900
210mm	12-0109-2003	¥42,100

※上記の価格には消費税は含まれておりません。