

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20549-202	株式会社クイックパック	0564-59-3525

※注文コードは05-0000-0000の10桁です。ご注文の際は、**注文コード・サイズ**をお確かめの上ご連絡ください。
※標準価格には消費税は含まれておりません。



202

神田作 和庖丁

安来鋼・PC桂柄



オススメ!

① 神田作PC桂柄出刃	JPN		
注文コード	規格	標準価格	CD
05-0202-0101	150mm	¥ 9,200	129056
05-0202-0102	165mm	¥ 9,900	129057
05-0202-0103	180mm	¥ 11,300	129123
05-0202-0104	195mm	¥ 14,300	129124
05-0202-0105	210mm	¥ 18,200	129125
05-0202-0106	225mm	¥ 21,200	129126
05-0202-0107	240mm	¥ 25,400	129127

オススメ!

② 神田作PC桂柄柳刃	JPN		
注文コード	規格	標準価格	CD
05-0202-0201	180mm	¥ 8,100	129058
05-0202-0202	210mm	¥ 9,000	129059
05-0202-0203	240mm	¥ 9,700	129060
05-0202-0204	270mm	¥ 11,600	129128
05-0202-0205	300mm	¥ 14,600	129129
05-0202-0206	330mm	¥ 18,900	129130

オススメ!

③ 神田作PC桂柄薄刃	JPN		
注文コード	規格	標準価格	CD
05-0202-0301	150mm	¥ 8,900	129061
05-0202-0302	165mm	¥ 9,300	129062
05-0202-0303	180mm	¥ 9,800	129063
05-0202-0304	195mm	¥ 11,700	129131
05-0202-0305	210mm	¥ 15,400	129132
05-0202-0306	225mm	¥ 18,000	129133
05-0202-0307	240mm	¥ 20,900	129134



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)

徹底した衛生管理を達成する為に、樹脂製一体成型ハンドルを採用。

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。



13クロームステンレス
13Chrome Stainless Steel

モリブデンバナジウム鋼
Molybdenum Vanadium Steel



④ 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) 和庖丁シリーズ 出刃 A

注文コード	規格	刃渡×全長	重量	標準価格	CD
05-0202-0401	150mm FUD-1104	150×295mm	250g	¥18,000	131637
05-0202-0402	165mm FUD-1105	165×310mm	285g	¥20,000	131638
05-0202-0403	180mm FUD-1106	180×340mm	345g	¥22,000	131639

材質 / 13クロームステンレス・モリブデンバナジウム鋼 エラストマーハンドル



⑤ 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) 和庖丁シリーズ 柳刃 A

注文コード	規格	刃渡×全長	重量	標準価格	CD
05-0202-0501	210mm FUD-1110	205×340mm	120g	¥12,000	131641
05-0202-0502	240mm FUD-1111	230×370mm	155g	¥14,500	131642
05-0202-0503	270mm FUD-1112	260×415mm	200g	¥17,000	131643
05-0202-0504	300mm FUD-1113	290×445mm	225g	¥20,000	131644

材質 / 13クロームステンレス・モリブデンバナジウム鋼 エラストマーハンドル

厨房用品

料理道具

収納・ストッキング

調理小物

軽食・鉄板焼き用品

機材計測

調理機械

厨房機器・設備