

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20549-215	株式会社クイックパック	0564-59-3525

215



※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。

Verdun ヴェルダン

ALL STAINLESS STEEL MOLYBDENUM VANADIUM

【本研】……………最終工程まで完全水研刃付。切れ味、持続性に優れています。
【特殊刃物鋼採用】……………切れ味がおとろえないモリブデン鋼。
【清潔】……………継ぎ目のない一体成形の清潔仕様。
【手にフィット】……………流れるフォルムが優しく手になじみます。

●仕上/手研ぎ(本研)

材質/刀身:モリブデン鋼 柄:18-8ステンレス



① ペティナイフ A

注文コード	規格	刃渡×全長	重量	t=板厚	標準価格	CD
-------	----	-------	----	------	------	----

05-0215-0101	OVD-13	12.5cm	125×235mm	75g	t=1.8mm	¥2,500 131320
--------------	--------	--------	-----------	-----	---------	---------------

② ミドル三徳 A

注文コード	規格	刃渡×全長	重量	t=板厚	標準価格	CD
-------	----	-------	----	------	------	----

05-0215-0201	OVD-14	14.5cm	145×255mm	85g	t=1.8mm	¥2,500 131321
--------------	--------	--------	-----------	-----	---------	---------------

③ 三徳庖丁 A

注文コード	規格	刃渡×全長	重量	t=板厚	標準価格	CD
-------	----	-------	----	------	------	----

05-0215-0301	OVD-11	16.5cm	165×295mm	130g	t=1.8mm	¥3,000 131322
--------------	--------	--------	-----------	------	---------	---------------

④ 牛刀 A

注文コード	規格	刃渡×全長	重量	t=板厚	標準価格	CD
-------	----	-------	----	------	------	----

05-0215-0401	OVD-12	18.5cm	185×315mm	130g	t=1.8mm	¥3,000 131323
--------------	--------	--------	-----------	------	---------	---------------

05-0215-0402	OVD-122	21cm	210×335mm	140g	t=1.8mm	¥3,500 131324
--------------	---------	------	-----------	------	---------	---------------

05-0215-0403	OVD-123	24cm	240×380mm	215g	t=2.5mm	¥4,500 131325
--------------	---------	------	-----------	------	---------	---------------

05-0215-0404	OVD-124	27cm	270×415mm	240g	t=2.5mm	¥5,000 131326
--------------	---------	------	-----------	------	---------	---------------

⑤ 小出刃庖丁 A

注文コード	規格	刃渡×全長	重量	t=板厚	標準価格	CD
-------	----	-------	----	------	------	----

05-0215-0501	OVD-18	10.5cm	105×210mm	100g	t=3.0mm	¥2,500 131327
--------------	--------	--------	-----------	------	---------	---------------

⑥ 出刃庖丁 A

注文コード	規格	刃渡×全長	重量	t=板厚	標準価格	CD
-------	----	-------	----	------	------	----

05-0215-0601	OVD-152	13.5cm	135×250mm	125g	t=3.0mm	¥3,000 131328
--------------	---------	--------	-----------	------	---------	---------------

05-0215-0602	OVD-15	15cm	150×290mm	200g	t=4.0mm	¥3,500 131329
--------------	--------	------	-----------	------	---------	---------------

05-0215-0603	OVD-153	16.5cm	165×300mm	280g	t=5.0mm	¥4,000 131330
--------------	---------	--------	-----------	------	---------	---------------

05-0215-0604	OVD-154	18cm	180×315mm	320g	t=5.0mm	¥4,500 131331
--------------	---------	------	-----------	------	---------	---------------

⑦ 小魚刺身 A

注文コード	規格	刃渡×全長	重量	t=板厚	標準価格	CD
-------	----	-------	----	------	------	----

05-0215-0701	OVD-19	15cm	150×260mm	120g	t=3.0mm	¥2,500 131332
--------------	--------	------	-----------	------	---------	---------------

⑧ 柳刃庖丁 A

注文コード	規格	刃渡×全長	重量	t=板厚	標準価格	CD
-------	----	-------	----	------	------	----

05-0215-0801	OVD-162	18cm	180×290mm	120g	t=3.0mm	¥3,000 131333
--------------	---------	------	-----------	------	---------	---------------

05-0215-0802	OVD-16	21cm	210×340mm	150g	t=3.0mm	¥3,500 131334
--------------	--------	------	-----------	------	---------	---------------

05-0215-0803	OVD-163	24cm	240×362mm	160g	t=3.0mm	¥4,000 131335
--------------	---------	------	-----------	------	---------	---------------

⑨ パンスライサー A

注文コード	規格	刃渡×全長	重量	t=板厚	標準価格	CD
-------	----	-------	----	------	------	----

05-0215-0901	OVD-17	22.5cm	225×345mm	110g	t=1.5mm	¥2,000 131336
--------------	--------	--------	-----------	------	---------	---------------

⑩ 子供庖丁 A

注文コード	規格	刃渡×全長	重量	t=板厚	標準価格	CD
-------	----	-------	----	------	------	----

05-0215-1001	OVD-021	13cm	130×245mm	100g	t=1.8mm	¥2,300 131338
--------------	---------	------	-----------	------	---------	---------------

●丸い刃先、丸まったアゴで安心

⑪ メイキングナイフ A

注文コード	規格	刃渡×全長	重量	t=板厚	標準価格	CD
-------	----	-------	----	------	------	----

05-0215-1101	OVD-025	11cm	110×238mm	75g	t=1.8mm	¥2,500 131339
--------------	---------	------	-----------	-----	---------	---------------

⑫ 麺切庖丁 A

注文コード	規格	刃渡×全長	重量	t=板厚	標準価格	CD
-------	----	-------	----	------	------	----

05-0215-1201	OVD-173	21.5cm	215×230mm	305g	t=2.0mm	¥4,000 131341
--------------	---------	--------	-----------	------	---------	---------------

⑬ 中華庖丁 A

注文コード	規格	刃渡×全長	重量	t=板厚	標準価格	CD
-------	----	-------	----	------	------	----

05-0215-1301	OVD-172	18cm	180×325mm	375g	t=2.5mm	¥4,000 131342
--------------	---------	------	-----------	------	---------	---------------

⑭ ダイヤモンドシャープナー A

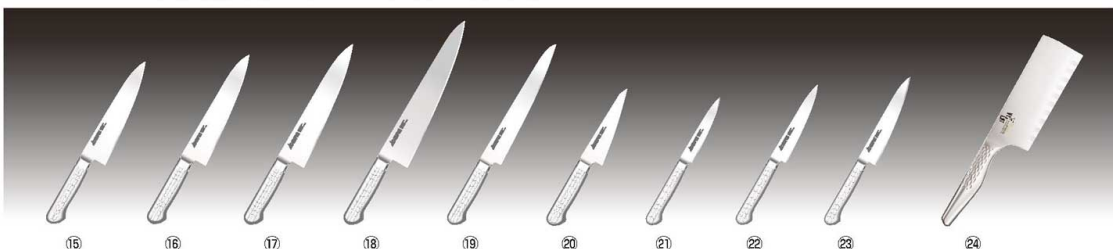
注文コード	規格	全長	重量	標準価格	CD
-------	----	----	----	------	----

05-0215-1401	OVD-174	260mm	90g	¥5,000	131343
--------------	---------	-------	-----	--------	--------

アドマイヤ アドマイヤ包丁の特徴

- 衛生的な継ぎ目のないオールステンレス一体構造は、HACCPに対応。
- 包丁の理想的なバランスにこだわって設定された重量・刃渡り・板厚。
- 錆に強く刃持ちの良いモリブデンバナジウムステンレス鋼を採用。

材質/モリブデンバナジウム鋼 ハンドル:18-8ステンレス



⑮ 牛刀 C

注文コード	規格	標準価格	CD
-------	----	------	----

05-0215-1501	180mm	¥10,000	131500
--------------	-------	---------	--------

⑰ 牛刀 C

注文コード	規格	標準価格	CD
-------	----	------	----

05-0215-1701	240mm	¥12,000	131502
--------------	-------	---------	--------

⑲ 筋引き C

注文コード	規格	標準価格	CD
-------	----	------	----

05-0215-1901	240mm	¥11,000	131504
--------------	-------	---------	--------

⑲ ペティー C

注文コード	規格	標準価格	CD
-------	----	------	----

05-0215-2101	100mm	¥7,000	131505
--------------	-------	--------	--------

⑲ ペティー C

注文コード	規格	標準価格	CD
-------	----	------	----

05-0215-2301	135mm	¥8,000	131508
--------------	-------	--------	--------

⑯ 牛刀 C

注文コード	規格	標準価格	CD
-------	----	------	----

05-0215-1601	210mm	¥11,000	131501
--------------	-------	---------	--------

⑯ 牛刀 C

注文コード	規格	標準価格	CD
-------	----	------	----

05-0215-1801	270mm	¥14,000	131503
--------------	-------	---------	--------

⑳ 骨すき C

注文コード	規格	標準価格	CD
-------	----	------	----

05-0215-2001	140mm	¥10,000	131505
--------------	-------	---------	--------

㉒ ペティー C

注文コード	規格	標準価格	CD
-------	----	------	----

05-0215-2201	120mm	¥7,500	131507
--------------	-------	--------	--------

㉒ 関係六匠創 中華包丁 C

注文コード	規格	標準価格	CD
-------	----	------	----

05-0215-2401	165mm	¥6,000	131700
--------------	-------	--------	--------

厨房用品

料理道具

ストック・仕込み

調理小物

軽食・鉄板焼き用品

機材計測

調理機械

厨房機器