

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20573-289	株式会社クイックパック	0564-59-3525

289 和庖丁

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

藤寅作 MVモリブデン鋼

耐蝕性、耐摩耗性に優れたモリブデンバナジウム鋼を使用。サビに強く、お手入れが簡単です。

01 1H ガス兼用鍋



①柳刃 片

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-1056 21cm	2-0289-0101	335	85	2.2	2046031	¥7,500
FU-1057 24cm	2-0289-0102	370	120	2.7	2046041	¥9,000
FU-1058 27cm	2-0289-0103	410	145	2.7	2046051	¥11,000
FU-1059 30cm	2-0289-0104	440	185	2.9	2046061	¥13,000

②鋸引 片

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-1060 24cm	2-0289-0201	375	105	2.7	2046071	¥9,000
FU-1061 27cm	2-0289-0202	405	130	2.7	2046081	¥11,000
FU-1062 30cm	2-0289-0203	435	150	2.8	2046091	¥13,000

③出刃 片

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-1053 15cm	2-0289-0301	290	235	3.6	2046001	¥9,000
FU-1054 16.5cm	2-0289-0302	310	275	3.6	2046011	¥10,000
FU-1055 18cm	2-0289-0303	335	330	4.8	2046021	¥12,000

④あじ切り 片

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-1050 10.5cm	2-0289-0401	220	80	2.7	2045801	¥6,000
FU-1051 12cm	2-0289-0402	235	95	2.7	2045811	¥7,000

⑤鍛造 三徳 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-948 17cm	2-0289-0501	305	125	3.7	2045821	¥8,000

●モリブデン鋼+軟質ステンレス鋼の本鍛造になります。

⑥鍛造 菜切 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-949 16.5cm	2-0289-0601	305	140	3.1	2045831	¥8,000

●モリブデン鋼+軟質ステンレス鋼の本鍛造になります。

02 ガス専用鍋

03 フライパン

令和庖丁

材質:刃部/ステンレス刃物鋼 ハンドル部/自然木 桂/ポリプロピレン樹脂

●サビに強く、お手入れが簡単なステンレス刃物鋼を採用



⑦柳刃 片

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FC-1076 21cm	2-0289-0701	350	80	2.0	2126860	¥3,000
FC-1077 24cm	2-0289-0702	385	135	3.0	2126870	¥4,500
FC-1078 27cm	2-0289-0703	410	150	3.0	2126880	¥6,500
FC-1079 30cm	2-0289-0704	450	170	3.0	2126890	¥9,000

⑧出刃 片

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FC-1072 15cm	2-0289-0801	280	140	3.5	2126820	¥3,000
FC-1073 16.5cm	2-0289-0802	310	225	4.2	2126830	¥3,500
FC-1074 18cm	2-0289-0803	325	260	5.0	2126840	¥6,500
FC-1075 21cm	2-0289-0804	370	365	5.0	2126850	¥9,000

⑨小出刃 片

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FC-1071 13cm	2-0289-0901	270	130	3.0	2126810	¥2,500

⑩あじ切り 片

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FC-1070 10.5cm	2-0289-1001	210	50	2.0	2126800	¥2,000

⑪菜切 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FC-1081 16cm	2-0289-1101	300	115	1.5	2126910	¥2,300

⑫三徳 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FC-1080 16.5cm	2-0289-1201	300	95	1.5	2126900	¥2,300

04 鍋全般

05 ブランドキッチン

06 オープンウェア

藤寅作 MV二層鋼 エラストマー柄

材質:刃部/モリブデンバナジウム2層鋼
ハンドル/熱可塑性エラストマー
耐熱温度:115℃

●徹底した衛生管理を達成するために樹脂製一体成型ハンドルを採用
●刃部とハンドルの隙間に発生する雑菌の繁殖を低減



⑬柳刃 片

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FUD-1110 21cm	2-0289-1301	340	120	3.0	2045941	¥12,000
FUD-1111 24cm	2-0289-1302	370	155	3.4	2045951	¥14,500
FUD-1112 27cm	2-0289-1303	415	200	3.6	2045961	¥17,000
FUD-1113 30cm	2-0289-1304	445	225	3.6	2045971	¥20,000

⑭出刃 片

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FUD-1104 15cm	2-0289-1401	295	250	7.0	2045901	¥18,000
FUD-1105 16.5cm	2-0289-1402	310	285	7.0	2045911	¥20,000
FUD-1106 18cm	2-0289-1403	340	345	7.4	2045921	¥22,000

正広作 ステンレス鋼 左きき用

鋼材はカーボンの多いステンレスを使用



⑮出刃 片

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	2-0289-1501	253	95	3.0	3809310	¥7,950
15cm	2-0289-1502	298	185	4.0	3809320	¥9,750
18cm	2-0289-1503	332	200	4.0	3809330	¥11,700

⑯柳刃 片

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	2-0289-1601	343	90	2.5	3809340	¥8,700
24cm	2-0289-1602	375	105	2.5	3809350	¥9,750

07 ホテル・レストラン・パン

08 庖丁

両…両刃 片…片刃

●このカタログに掲載されている価格は、2022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。