

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20608-119	株式会社クイックパック	0564-59-3525

119

厨房用品

料理道具 ▶ 007 包丁・砥石・まな板

KYS ALL-ROUND KITCHEN GOODS

料理道具



藤寅作

藤寅作洋包丁は、長年業務用として厳しい要求に応えながら品質を高めてきました。創業時よりこだわり続けている切れ味と品質の絶え間ない追及が長い間、プロからご家庭の皆様幅広く愛される理由になっています。手によく馴染む積層強化材を採用し実用性と耐久性を両立させています。



藤寅作 DPコバルト合金鋼削込 (口金付)

1 牛刀 [CHEJ-30] U

刃渡	型番	価格
180mm	13-0119-0101	¥10,000
210mm	13-0119-0102	¥11,000
240mm	13-0119-0103	¥14,000
270mm	13-0119-0104	¥17,500
300mm	13-0119-0105	¥23,000

2 ペティ [CHEJ-24] U

刃渡	型番	価格
120mm	13-0119-0201	¥6,800
150mm	13-0119-0202	¥7,500

コバルト合金鋼
Cobalt Alloy Steel

13クロームステンレス
13-Chrome Stainless Steel

コバルト合金刃物鋼を、独自のクラッド技術 DP 法 (内部脱炭防止法) により、徹底した品質管理の中で仕上げた高級刃物鋼を素材に、職人により丹念な手作業による刃付けを施しています。業務用庖丁として鋭利性・耐久性・耐錆性など、全てにおいて他を凌ぐ独創的なシリーズです。

3 筋引 [CHEJ-29] U

刃渡	型番	価格
240mm	13-0119-0301	¥14,000
270mm	13-0119-0302	¥17,500

5 洋出刃 [CHEJ-33] U

刃渡	型番	価格
170mm	13-0119-0501	¥20,000
210mm	13-0119-0502	¥23,000
240mm	13-0119-0503	¥25,000

4 骨スキ [CHEJ-25] U

刃渡	型番	価格
150mm	13-0119-0401	¥10,500

6 三徳 [CHEJ-32] U

刃渡	型番	価格
170mm	13-0119-0601	¥10,000

7 薄刃 [CHEJ-31] U

刃渡	型番	価格
165mm	13-0119-0701	¥10,000

001 ~ 009

001 鍋コッパパン

002 ホテルパン 番煎りパン

003 食巾 給食道具

004 コーナ類

005 キッチンマット 保存袋 清潔シート

006 ボトル 米びつ

007 包丁・砥石

008 種類 中華用品

009 揚げ物用品

村斗 Classic 熟三糸
MURATO VG10 CLAD STAINLESS STEEL
MADE IN JAPAN / SHIMOMURA

VG10 三層鋼を使用。鋭い切れ味と永切れを両立。



村斗 Classic VG10

8 牛刀 [CHOJ-22] B

刃渡	型番	価格
180mm	13-0119-0801	¥9,000
210mm	13-0119-0802	¥11,000
240mm	13-0119-0803	¥13,000
270mm	13-0119-0804	¥16,000

9 ペティ [CHOJ-23] B

刃渡	型番	価格
90mm	13-0119-0901	¥6,800
125mm	13-0119-0902	¥6,800
150mm	13-0119-0903	¥7,500

10 筋引 [CHOJ-24] B

刃渡	型番	価格
240mm	13-0119-1001	¥13,000
270mm	13-0119-1002	¥16,000

11 三徳 [CHOJ-20] B

刃渡	型番	価格
170mm	13-0119-1101	¥9,000

12 菜切 [CHOJ-21] B

刃渡	型番	価格
165mm	13-0119-1201	¥9,000

刃先形状
鋭い切れ味を生み出す氷碓刃付け
専ら職人による伝統的な「氷碓刃付け」により、はまご形刃の刃先を研ぎ上げます。鋭やかな曲線を描く刃先は食材を切る際の抵抗がなく、鋭い切れ味と切れ離れ効果を発揮します。

高硬度、永切れ、研ぎやすさを併せ持つVG10三層鋼
三層鋼の芯には、切れ味と永切れを両立し、本職の料理人にも愛用されているVG10鋼を使用。

口金一体形状
ステンレス製の口金はつらまきがないため、組立や組立後の調整が不要です。

チーバー形状
指は強く、握りは太くなっていない為、握りやすく、力を伝えます。鋭い握持感と安心感も兼ね備えて研ぎやすいです。

手にやさしい曲線形状
職人による手磨きで、柄の曲線形状は手になじむよう丁寧に仕上げます。握りやすくなり、長時間の作業でも疲れにくく研ぎやすいです。

本職の技に込める重量設計
本職の料理人の技に込める為、重量と重心バランスを最適化しました。重みのある柄、大きな重量感、かたい食感も、刃身の重量感が切り込みを軽くしてくれます。刃先は手に馴染む為、長時間の作業でも疲れにくく研ぎやすいです。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。