

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20608-123	株式会社クイックパック	0564-59-3525

123

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



コバルト合金鋼  
Cobalt Alloy Steel (CAS)

13クロームステンレス  
13 Chrome Stainless Steel

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をステンレス鋼に挟み込んだ特殊合金鋼により、切れ味に優れ研ぎ直しなどのメンテナンスに優れています。トルネード模様ハンドルは使用するほどに手になじむ、優れたデザインを誇ります。



藤寅作 DP コバルト合金鋼割込

1 牛刀 [CHEF-17] U

刃渡			
FU-888	180mm	13-0123-0101	¥10,000
FU-889	210mm	13-0123-0102	¥11,000
FU-890	240mm	13-0123-0103	¥14,000
FU-891	270mm	13-0123-0104	¥17,500
FU-892	300mm	13-0123-0105	¥23,000

2 ペティ [CHEF-13] U

刃渡			
FU-883	120mm	13-0123-0201	¥6,800
FU-884	150mm	13-0123-0202	¥7,500

4 骨スキ [CHEF-14] U

刃渡			
FU-885	150mm	13-0123-0401	¥10,500

6 三徳 [CHEF-19] U

刃渡			
FU-895	170mm	13-0123-0601	¥10,000

7 薄刃 [CHEF-18] U

刃渡			
FU-894	165mm	13-0123-0701	¥10,000

3 筋引 [CHEF-16] U

刃渡			
FU-886	240mm	13-0123-0301	¥14,000
FU-887	270mm	13-0123-0302	¥17,500

5 洋出刃 [CHEF-20] U

刃渡			
FU-615	170mm	13-0123-0501	¥20,000
FU-616	210mm	13-0123-0502	¥23,000
FU-617	240mm	13-0123-0503	¥25,000

001 ~ 009

001

鍋・フライパン

002

ホウロウパン

003

食卓・給食道具

004

コテナー類

005

キッチンボード

006

ボールザル

007

包丁・砥石・まな板

008

掃除・消毒用品

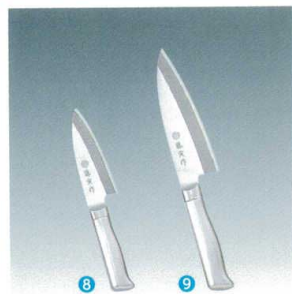
009

揚げ物用品

コバルト合金鋼  
Cobalt Alloy Steel (CAS)

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

8 小出刃 [CHEF-11] U

刃渡			
FU-633	105mm	13-0123-0801	¥9,000
FU-634	120mm	13-0123-0802	¥10,000

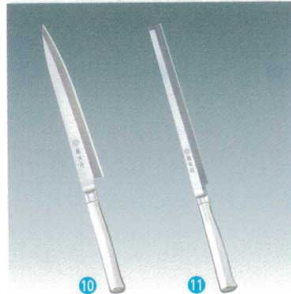
9 出刃 [CHEF-12] U

刃渡			
FU-635	150mm	13-0123-0901	¥17,000
FU-636	165mm	13-0123-0902	¥18,000
FU-637	180mm	13-0123-0903	¥26,000
FU-638	210mm	13-0123-0904	¥31,000

モリブデンバナジウム鋼  
Molybdenum Vanadium Steel (MVS)

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・蜻蛉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られています。



藤寅作 SD モリブデンバナジウム鋼

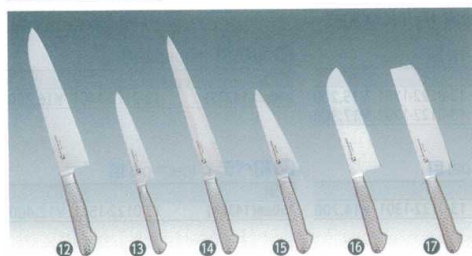
10 柳刃 [CHEF-11] U

刃渡			
FU-621	210mm	13-0123-1001	¥16,500
FU-622	240mm	13-0123-1002	¥18,500
FU-623	270mm	13-0123-1003	¥21,500
FU-624	300mm	13-0123-1004	¥26,000

11 蜻蛉 [CHEF-12] U

刃渡			
FU-625	240mm	13-0123-1101	¥18,500
FU-626	270mm	13-0123-1102	¥21,500
FU-627	300mm	13-0123-1103	¥26,000

堺菊守



堺菊守 オールステンレス 抗菌 柄：18-8 抗菌ステンレス

12 牛刀 [CHAH-01]

刃渡			
180mm	13-0123-1201	¥13,000	
210mm	13-0123-1202	¥13,700	
240mm	13-0123-1203	¥16,500	
270mm	13-0123-1204	¥21,000	

13 ペティナイフ [CHAH-02]

刃渡			
120mm	13-0123-1301	¥8,900	
150mm	13-0123-1302	¥9,500	

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。

14 筋引 [CHAH-03]

刃渡			
240mm	13-0123-1401	¥16,500	
270mm	13-0123-1402	¥21,000	

15 骨スキ(角)東型 [CHAH-04]

刃渡			
150mm	13-0123-1501	¥13,500	

16 三徳 [CHAH-05]

刃渡			
175mm	13-0123-1601	¥13,700	

17 菜切 [CHAH-06]

刃渡			
180mm	13-0123-1701	¥13,700	



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 ステンレス柄と包丁 抗菌 柄：18-8 抗菌ステンレス

18 柳刃 [CHAH-01]

刃渡			
240mm	13-0123-1801	¥36,800	
270mm	13-0123-1802	¥40,600	
300mm	13-0123-1803	¥46,400	

19 出刃 [CHAH-02]

刃渡			
165mm	13-0123-1901	¥39,000	
180mm	13-0123-1902	¥40,600	
210mm	13-0123-1903	¥50,600	

※上記の価格には消費税は含まれておりません。