

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20633-266	株式会社クイックパック	0564-59-3525

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

洋庖丁 266

藤寅作 DP鋼シリーズ(ツバ付)



①牛刀 両	④洋出刃 両
刃渡	刃渡
FU-807 18cm	FU-813 17cm
FU-808 21cm	FU-814 21cm
FU-809 24cm	FU-815 24cm
FU-810 27cm	
FU-811 30cm	

②ペティナーナイフ 両	⑤骨スキ 角型 両
刃渡	刃渡
FU-801 12cm	FU-803 15cm
FU-802 15cm	

③筋引 両	⑥薄刃庖丁 両
刃渡	刃渡
FU-805 24cm	FU-502 16.5cm
FU-806 27cm	

⑦三徳庖丁 両
刃渡
FU-503 17cm

令月 紅シリーズ

材質:モリブデンバナジウム鋼複合材、積層強化木、18-8ステンレス鋼
 ●芯材に耐蝕性と切れ味の持続性に優れたモリブデンバナジウム鋼を採用
 ●丸みを帯びた赤いハンドルが手に馴染みます。
 ●口金が付いているので耐久性に優れています。



⑧牛刀庖丁	⑨ペティナーナイフ	⑩筋引庖丁	⑪三徳庖丁	⑫菜切庖丁
刃渡	刃渡	刃渡	刃渡	刃渡
CR-006 18cm	CR-001 12cm	CR-004 24cm	CR-011 17cm	CR-010 16.5cm
CR-007 21cm	CR-002 15cm	CR-005 27cm		
CR-008 24cm				
CR-009 27cm				

ブライト Brieto-M10PROシリーズ (本刃付)

モリブデン・バナジウム鋼をベースとしたブライト特殊鋼。表面にデポジット加工を施すことで、切った素材との摩擦を少なくし、すばらしい切れ味、刃離れの良さを可能にしました。また砥石にあたる面積が少ない為、研ぎ易さは抜群です。



⑬牛刀 両	⑭ペティナーナイフ 両	⑮筋引 両	⑯洋出刃 両	⑰骨スキ 両	⑱万能庖丁 両	⑲菜切 両
刃渡	刃渡	刃渡	刃渡	刃渡	刃渡	刃渡
18cm	12cm	24cm	24cm	24cm	16cm	16cm
21cm	15cm	27cm	27cm	27cm	17.5cm	16cm
24cm						
27cm						
30cm						
33cm						

両…両刃 両…片刃 庖丁は全て右仕様です。

●このカタログに掲載されている価格は、2024年9月1日現在のものです。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。

09 砥石・庖丁差し
 10 まな板
 11 調理機械 (下ごしらえ)
 12 ボール・洗い桶
 13 水切り・ザル
 14 水マス・計量スプーン
 15 ロート・スコップ
 08 庖丁