

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20633-291	株式会社クイックパック	0564-59-3525

291 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	ヘージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-1056 21cm	4-0291-0101	335	85	2.2	2046031	¥7,500
FU-1057 24cm	4-0291-0102	370	120	2.7	2046041	¥9,000
FU-1058 27cm	4-0291-0103	410	145	2.7	2046051	¥11,000
FU-1059 30cm	4-0291-0104	440	185	2.9	2046061	¥13,000

② 蛸引 片						
刃渡	ヘージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-1060 24cm	4-0291-0201	375	105	2.7	2046071	¥9,000
FU-1061 27cm	4-0291-0202	405	130	2.7	2046081	¥11,000
FU-1062 30cm	4-0291-0203	435	150	2.8	2046091	¥13,000

③ 出刃 片						
刃渡	ヘージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-1053 15cm	4-0291-0301	290	235	3.6	2046001	¥9,000
FU-1054 16.5cm	4-0291-0302	310	275	3.6	2046011	¥10,000
FU-1055 18cm	4-0291-0303	335	330	4.8	2046021	¥12,000

④ あじ切り 片						
刃渡	ヘージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-1050 10.5cm	4-0291-0401	220	80	2.7	2045801	¥6,000
FU-1051 12cm	4-0291-0402	235	95	2.7	2045811	¥7,000

02 ガス専用鍋

03 フライパン

令月和庖丁

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

04 鍋全般



⑤ 柳刃 片						
刃渡	ヘージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FC-1076 21cm	4-0291-0501	350	80	2.0	2126860	¥3,500
FC-1077 24cm	4-0291-0502	385	135	3.0	2126870	¥4,500
FC-1078 27cm	4-0291-0503	410	150	3.0	2126880	¥6,500
FC-1079 30cm	4-0291-0504	450	170	3.0	2126890	¥9,000

⑥ 出刃 片						
刃渡	ヘージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FC-1072 15cm	4-0291-0601	280	140	3.5	2126820	¥3,500
FC-1073 16.5cm	4-0291-0602	310	225	4.2	2126830	¥4,000
FC-1074 18cm	4-0291-0603	325	260	5.0	2126840	¥6,500
FC-1075 21cm	4-0291-0604	370	365	5.0	2126850	¥9,000

⑧ あじ切り 片						
刃渡	ヘージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FC-1070 10.5cm	4-0291-0801	210	50	2.0	2126800	¥2,000

05 プラントキッチン

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



⑪ 柳刃 片						
刃渡	ヘージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FUD-1110 21cm	4-0291-1101	340	120	3.0	2045941	¥12,000
FUD-1111 24cm	4-0291-1102	370	155	3.4	2045951	¥14,500

⑫ 出刃 片						
刃渡	ヘージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FUD-1104 15cm	4-0291-1201	295	250	7.0	2045901	¥18,000
FUD-1105 16.5cm	4-0291-1202	310	285	7.0	2045911	¥20,000
FUD-1106 18cm	4-0291-1203	340	345	7.4	2045921	¥22,000

07 ホテルパン・ホームパン

08 庖丁

正広作 ステンレス鋼 左きき用

鋼材はカーボン量の多いステンレスを使用



⑬ 出刃 片						
刃渡	ヘージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	4-0291-1301	253	95	3.0	3809310	¥9,000
15cm	4-0291-1302	298	185	4.0	3809320	¥11,250
18cm	4-0291-1303	332	200	4.0	3809330	¥13,500

⑭ 柳刃 片						
刃渡	ヘージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	4-0291-1401	343	90	2.5	3809340	¥9,900
24cm	4-0291-1402	375	105	2.5	3809350	¥11,250

画…両刃 片…片刃

●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、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。