

|           |             |              |
|-----------|-------------|--------------|
| パンフレット番号  | 問合せ先        | 電話番号         |
| 20659-130 | 株式会社クイックパック | 0564-59-3525 |

007 包丁・砥石・まな板

料理道具

厨房用品

130

### 堺菊守

モリブデンを含有した特殊鋼を使用。サビにくく良く切れる包丁です。



堺菊守 和包丁 モリブデン (PC柄)

#### ① 柳刃 [CHAL-01] A

| 刃渡    | g   |              |         |
|-------|-----|--------------|---------|
| 180mm | 110 | 17-0130-0101 | ¥14,500 |
| 210mm | 120 | 17-0130-0102 | ¥15,200 |
| 240mm | 140 | 17-0130-0103 | ¥17,400 |
| 270mm | 190 | 17-0130-0104 | ¥23,400 |
| 300mm | 220 | 17-0130-0105 | ¥26,100 |

#### ③ 出刃 [CHAL-02] A

| 刃渡    | g   |              |         |
|-------|-----|--------------|---------|
| 120mm | 165 | 17-0130-0301 | ¥14,800 |
| 150mm | 240 | 17-0130-0302 | ¥20,800 |
| 165mm | 270 | 17-0130-0303 | ¥23,500 |
| 180mm | 360 | 17-0130-0304 | ¥26,000 |
| 210mm | 480 | 17-0130-0305 | ¥35,200 |

#### ② 菜切 [CHAL-03] A

| 刃渡    | g   |              |         |
|-------|-----|--------------|---------|
| 165mm | 145 | 17-0130-0201 | ¥15,400 |

#### ④ 文化 [CHAL-04] A

| 刃渡    | g   |              |         |
|-------|-----|--------------|---------|
| 165mm | 115 | 17-0130-0401 | ¥15,400 |

### 堺孝行 双物

切れ味鋭いステンレス鋼を丁寧に研ぎ上げて朴の水牛輪ハンドルを取り付けたシリーズです。



堺孝行 イノックス和包丁 (朴水牛柄)

#### ⑤ 正夫(薄刃) [CHDF-05] B

| 刃渡    |  |              |         |
|-------|--|--------------|---------|
| 210mm |  | 17-0130-0501 | ¥17,900 |
| 240mm |  | 17-0130-0502 | ¥20,000 |
| 270mm |  | 17-0130-0503 | ¥25,000 |
| 300mm |  | 17-0130-0504 | ¥27,400 |

#### ⑦ 薄刃 [CHDF-07] B

| 刃渡    |  |              |         |
|-------|--|--------------|---------|
| 165mm |  | 17-0130-0701 | ¥19,500 |
| 180mm |  | 17-0130-0702 | ¥21,200 |
| 210mm |  | 17-0130-0703 | ¥29,400 |

#### ⑥ 相出刃 [CHDF-06] B

| 刃渡    |  |              |         |
|-------|--|--------------|---------|
| 120mm |  | 17-0130-0601 | ¥15,700 |
| 135mm |  | 17-0130-0602 | ¥20,100 |
| 150mm |  | 17-0130-0603 | ¥23,300 |
| 165mm |  | 17-0130-0604 | ¥24,600 |
| 180mm |  | 17-0130-0605 | ¥27,400 |
| 210mm |  | 17-0130-0606 | ¥44,900 |
| 240mm |  | 17-0130-0607 | ¥56,300 |

#### ⑧ むき物包丁 [CHDF-08] B

| 刃渡    |  |              |         |
|-------|--|--------------|---------|
| 180mm |  | 17-0130-0801 | ¥19,400 |



今までの木柄の和包丁によくあった柄のぐらつきや、水の侵入による腐敗の一切ないプラスチック特殊樹脂を使用している為、衛生面と耐久性が飛躍的に向上しています。

堺孝行 和包丁 モリブデン (PC柄)

#### ⑨ 正夫(柳刃) [CHDD-01] B

| 刃渡           | g   |              |         |
|--------------|-----|--------------|---------|
| 210mm(04602) | 140 | 17-0130-0901 | ¥16,100 |
| 240mm(04603) | 155 | 17-0130-0902 | ¥18,300 |
| 270mm(04604) | 200 | 17-0130-0903 | ¥22,400 |
| 300mm(04605) | 230 | 17-0130-0904 | ¥24,700 |

#### ⑪ 身卸出刃 [CHDD-03] B

| 刃渡           | g   |              |         |
|--------------|-----|--------------|---------|
| 240mm(04903) | 335 | 17-0130-1101 | ¥27,400 |

#### ⑩ 相出刃 [CHDD-02] B

| 刃渡           | g   |              |         |
|--------------|-----|--------------|---------|
| 150mm(04635) | 240 | 17-0130-1001 | ¥20,400 |
| 180mm(04637) | 340 | 17-0130-1002 | ¥25,100 |
| 210mm(04639) | 500 | 17-0130-1003 | ¥35,200 |
| 240mm(04641) | 600 | 17-0130-1004 | ¥49,200 |

#### ⑫ 薄刃 [CHDD-04] B

| 刃渡           | g   |              |         |
|--------------|-----|--------------|---------|
| 210mm(04665) | 250 | 17-0130-1201 | ¥31,000 |

### 藤寅作

切れ味のもう一步先へ



徹底した衛生管理を達成するために、樹脂製一体型ハンドルを採用。刀身とハンドルの隙間に発生する雑菌の繁殖を低減。

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した新世代のステンレス系和包丁。

藤寅作 MV モリブデンバナジウム鋼 2層複合エラストマーハンドル

藤寅作 MV モリブデンバナジウム鋼 (樹脂桂柄)

#### ⑬ 出刃 [CHEB-11] B

| 刃渡       | g         |              |         |
|----------|-----------|--------------|---------|
| FUD-1105 | 165mm 280 | 17-0130-1301 | ¥20,000 |

#### ⑭ 出刃 [CHED-12] B

| 刃渡      | g         |              |         |
|---------|-----------|--------------|---------|
| FU-1054 | 165mm 275 | 17-0130-1401 | ¥10,000 |

※上記の価格には消費税は含まれておりません。

料理道具

001 ~ 009

001 鍋・フライパン

002 ホテル用パット・番皿

003 給食調理器具

004 コンテナ類

005 キッチンポット・保存容器

006 ボールザル・酒粕水びつ

007 包丁・砥石・まな板

008 調味料容器

009 揚げ物用品