

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20659-139	株式会社クイックパック	0564-59-3525

139

厨房用品

料理道具

007 包丁・砥石・まな板

料理道具

001  
〜  
009

001  
編ラミアン

002  
ホテルパン・  
番重・パット

003  
給湯器具・食器

004  
コンテナ類

005  
キッチン  
ポット

006  
ボールザル・  
酒物・米びつ

007  
包丁・砥石・  
まな板

008  
線球バスケット

009  
揚げ物用品



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。



藤寅作 DPコバルト合金鋼削込（口金付）



材質:刀身/DPコバルト合金鋼(VG10)  
柄/積層強化木

① 牛刀 [CHEJ-30] 目	
刃渡	g
FU-807 180mm	170
FU-808 210mm	180
FU-809 240mm	240
FU-810 270mm	290
FU-811 300mm	330

② ペティ [CHEJ-24] 目	
刃渡	g
FU-801 120mm	60
FU-802 150mm	80

③ 筋引 [CHEJ-29] 目	
刃渡	g
FU-805 240mm	180
FU-806 270mm	220

④ 骨スキ [CHEJ-25] 目	
刃渡	g
FU-803 150mm	170

⑤ 洋出刃 [CHEJ-33] 目	
刃渡	g
FU-813 170mm	210
FU-814 210mm	330
FU-815 240mm	400

⑥ 三徳 [CHEJ-32] 目	
刃渡	g
FU-503 170mm	180

⑦ 薄刃 [CHEJ-31] 目	
刃渡	g
FU-502 165mm	180



VG10 三層鋼を使用。鋭い切れ味と永切れを両立。



村斗 Classic VG10

材質:刀身/VG10クラッド材(口金/18-8ステンレス)  
柄/積層強化木

⑧ 牛刀 [CHOJ-22] 目	
刃渡	g
MCL-103 180mm	180
MCL-104 210mm	190
MCL-105 240mm	240
MCL-106 270mm	295

⑨ ペティ [CHOJ-23] 目	
刃渡	g
MCL-112 90mm	76
MCL-108 125mm	75
MCL-109 150mm	85

⑩ 筋引 [CHOJ-24] 目	
刃渡	g
MCL-110 240mm	183
MCL-111 270mm	245

⑪ 三徳 [CHOJ-20] 目	
刃渡	g
MCL-101 170mm	180

⑫ 菜切 [CHOJ-21] 目	
刃渡	g
MCL-102 165mm	195

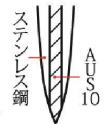


高硬度と研ぎやすさを併せ持つ AUS10 三層鋼を使用。  
本職の料理人に求められる鋭い切れ味のために最適な特殊ステンレス刃物鋼です。



村斗 MURATO Sharp AUS10

材質:刀身/AUS10クラッド材  
柄/ポリプロピレン、ナイロン



⑬ 牛刀 [CHOJ-25] 目	
刃渡	g
MSP-102 180mm	130
MSP-105 210mm	137

⑭ ペティ [CHOJ-26] 目	
刃渡	g
MSP-106 90mm	50
MSP-104 125mm	58

⑮ 三徳 [CHOJ-27] 目	
刃渡	g
MSP-101 160mm	130

⑯ 小三徳 [CHOJ-28] 目	
刃渡	g
MSP-103 145mm	115

※上記の価格には消費税は含まれておりません。