

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20659-143	株式会社クイックパック	0564-59-3525

143

厨房用品

料理道具

007 包丁・砥石・まな板

料理道具

001
〜
009

001 編みハンドル

002 ホテルパン、
番重バット

003 給湯器具、煮卓

004 コンナ類

005 キッチン
ポット

006 ボールザル、
酒物受け皿

007 まな板、
包丁・砥石

008 網球バスマシン

009 揚げ物用品



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。



コバルト合金鋼
Cobalt Alloy Steel (C17)

13クロームステンレス
13 Chrome Stainless Steel

藤寅作 DP コバルト合金鋼割込

① 牛刀 [CHEF-17] **A**

刃渡	g			
FU-888 180mm	150	17-0143-0101	¥10,000	
FU-889 210mm	160	17-0143-0102	¥11,000	
FU-890 240mm	210	17-0143-0103	¥14,000	
FU-891 270mm	255	17-0143-0104	¥17,500	
FU-892 300mm	290	17-0143-0105	¥23,000	

② ペティ [CHEF-13] **A**

刃渡	g			
FU-883 120mm	65	17-0143-0201	¥6,800	
FU-884 150mm	70	17-0143-0202	¥7,500	

③ 筋引 [CHEF-18] **A**

刃渡	g			
FU-886 240mm	150	17-0143-0301	¥14,000	
FU-887 270mm	200	17-0143-0302	¥17,500	



④ 骨スキ [CHEF-14] **A**

刃渡	g			
FU-885 150mm	145	17-0143-0401	¥10,500	

⑤ 洋出刃 [CHEF-20] **A**

刃渡	g			
FU-615 170mm	175	17-0143-0501	¥20,000	
FU-616 210mm	270	17-0143-0502	¥23,000	
FU-617 240mm	350	17-0143-0503	¥25,000	

⑥ 三徳 [CHEF-19] **A**

刃渡	g			
FU-895 170mm	150	17-0143-0601	¥10,000	

⑦ 薄刃 [CHEF-18] **A**

刃渡	g			
FU-894 165mm	160	17-0143-0701	¥10,000	

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。



コバルト合金鋼
Cobalt Alloy Steel (C17)

13クロームステンレス
13 Chrome Stainless Steel

DP
藤寅作 DP コバルト合金鋼 2層複合

⑧ 小出刃 [CHEF-11] **A**

刃渡	g			
FU-633 105mm	130	17-0143-0801	¥9,000	
FU-634 120mm	140	17-0143-0802	¥10,000	

⑨ 出刃 [CHEF-12] **A**

刃渡	g			
FU-635 150mm	225	17-0143-0901	¥17,000	
FU-636 165mm	250	17-0143-0902	¥18,000	
FU-637 180mm	310	17-0143-0903	¥26,000	
FU-638 210mm	360	17-0143-0904	¥31,000	

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ています。



モリブデン鋼
Molybdenum Vanadium Steel

SD
藤寅作 SD モリブデンバナジウム鋼

⑩ 柳刃 [CHEF-11] **A**

刃渡	g			
FU-621 210mm	140	17-0143-1001	¥16,500	
FU-622 240mm	190	17-0143-1002	¥18,500	
FU-623 270mm	210	17-0143-1003	¥21,500	
FU-624 300mm	250	17-0143-1004	¥26,000	

⑪ 蜻蛉 [CHEF-12] **A**

刃渡	g			
FU-625 240mm	155	17-0143-1101	¥18,500	
FU-626 270mm	195	17-0143-1102	¥21,500	
FU-627 300mm	220	17-0143-1103	¥26,000	



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。



柄：18-8 抗菌ステンレス

堺菊守 オールステンレス **抗菌**

⑫ 牛刀 [CHAH-01] **A**

刃渡	g			
180mm	150	17-0143-1201	¥14,300	
210mm	165	17-0143-1202	¥15,100	
240mm	210	17-0143-1203	¥18,200	
270mm	220	17-0143-1204	¥23,100	

⑬ ペティナイフ [CHAH-02] **A**

刃渡	g			
120mm	70	17-0143-1301	¥9,800	
150mm	80	17-0143-1302	¥10,500	

⑭ 筋引 [CHAH-03] **A**

刃渡	g			
240mm	145	17-0143-1401	¥18,200	
270mm	200	17-0143-1402	¥23,100	

⑮ 骨スキ(角)東型 [CHAH-04] **A**

刃渡	g			
150mm	130	17-0143-1501	¥14,900	

⑯ 三徳 [CHAH-05] **A**

刃渡	g			
175mm	165	17-0143-1601	¥15,100	

⑰ 菜切 [CHAH-06] **A**

刃渡	g			
180mm	175	17-0143-1701	¥15,100	



柄：18-8抗菌ステンレス

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**

⑱ 柳刃 [CHAH-01] **A**

刃渡	g			
240mm	200	17-0143-1801	¥40,500	
270mm	235	17-0143-1802	¥44,700	
300mm	260	17-0143-1803	¥51,100	

⑲ 出刃 [CHAH-02] **A**

刃渡	g			
165mm	295	17-0143-1901	¥42,900	
180mm	325	17-0143-1902	¥44,700	
210mm	380	17-0143-1903	¥55,700	

※上記の価格には消費税は含まれておりません。