| パンフレット番号 | 問合せ先 | 電話番号 |
|---|---|---|
| 20692-266 | 株式会社クイックパック | 0564-59-3525 |



## 藤寅作 DP鋼シリーズ（ツバ付）







### ①牛刀 両 カ

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| FU-807 18cm | 6-0266-0101 | 310 | 170 | 2.0 | 0594301 | ¥10,000 |
| FU-808 21cm | 6-0266-0102 | 335 | 180 | 2.0 | 0594401 | ¥11,000 |
| FU-809 24cm | 6-0266-0103 | 365 | 240 | 2.2 | 0594501 | ¥14,000 |
| FU-810 27cm | 6-0266-0104 | 405 | 290 | 2.5 | 0594601 | ¥17,500 |
| FU-811 30cm | 6-0266-0105 | 435 | 330 | 3.0 | 0594701 | ¥23,000 |

### ②ペティーナイフ 両 カ

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| FU-801 12cm | 6-0266-0201 | 230 | 60 | 1.8 | 0594901 | ¥6,800 |
| FU-802 15cm | 6-0266-0202 | 260 | 80 | 1.8 | 0595001 | ¥7,500 |

### ③筋引 両 カ

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| FU-805 24cm | 6-0266-0301 | 365 | 180 | 2.2 | 0595301 | ¥14,000 |
| FU-806 27cm | 6-0266-0302 | 395 | 220 | 2.5 | 0595401 | ¥17,500 |

### ④洋出刃 両 カ

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| ~~FU-813 17cm~~ | ~~6-0266-0401~~ | ~~300~~ | ~~210~~ | ~~3.5~~ | ~~0595501~~ | ~~¥20,000~~ 廃盤 |
| FU-814 21cm | 6-0266-0402 | 345 | 330 | 4.0 | 0595601 | ¥23,000 |

### ⑤骨スキ 角型 片 カ

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| FU-803 15cm | 6-0266-0501 | 275 | 170 | 3.2 | 0595101 | ¥10,500 |

### ⑥薄刃庖丁 両 カ

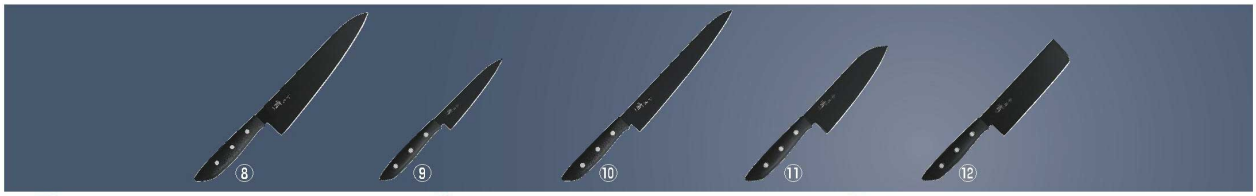
| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| FU-502 16.5cm | 6-0266-0601 | 295 | 190 | 2.0 | 8708601 | ¥10,000 |

### ⑦三徳庖丁 両 カ

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| FU-503 17cm | 6-0266-0701 | 295 | 180 | 2.0 | 8708701 | ¥10,000 |

## 令月 宵シリーズ

材質:モリブデンバナジウム鋼、ポリプロピレン樹脂　シリコンフッ素仕上げ
●耐食性に優れ、切れ味が持続するモリブデンバナジウム鋼を使用しています。
●シリコンフッ素仕上げのため汚れが付着しにくいです。
●軽量な樹脂ハンドルのため長時間の使用でも手が疲れにくいです。




### ⑧牛刀 両 サ

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| CR-023 18cm | 6-0266-0801 | 310 | 100 | 2.0 | 2403140 | ¥5,500 |
| CR-024 21cm | 6-0266-0802 | 340 | 105 | 2.0 | 2403150 | ¥6,000 |
| CR-025 24cm | 6-0266-0803 | 370 | 145 | 2.5 | 2403160 | ¥6,500 |

### ⑨ペティーナイフ 両 サ

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| CR-021 13.5cm | 6-0266-0901 | 265 | 55 | 1.5 | 2403120 | ¥4,500 |

### ⑩筋引 両 サ

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| CR-022 24cm | 6-0266-1001 | 370 | 100 | 2.0 | 2403130 | ¥6,500 |

### ⑪三徳 両 サ

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| CR-027 17cm | 6-0266-1101 | 300 | 100 | 2.0 | 2403180 | ¥5,500 |

### ⑫菜切 両 サ

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| CR-026 16.5cm | 6-0266-1201 | 295 | 115 | 2.0 | 2403170 | ¥5,500 |

## 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。




### ⑬牛刀庖丁 両 サ

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| CR-006 18cm | 6-0266-1301 | 305 | 180 | 2.0 | 2306830 | ¥9,000 |
| CR-007 21cm | 6-0266-1302 | 340 | 205 | 2.0 | 2306840 | ¥10,000 |
| CR-008 24cm | 6-0266-1303 | 365 | 245 | 2.5 | 2306850 | ¥12,000 |
| CR-009 27cm | 6-0266-1304 | 410 | 280 | 2.5 | 2306860 | ¥14,000 |

### ⑭ペティーナイフ 両 サ

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| CR-001 12cm | 6-0266-1401 | 225 | 70 | 1.8 | 2306780 | ¥5,000 |
| CR-002 15cm | 6-0266-1402 | 260 | 80 | 1.8 | 2306790 | ¥5,500 |

### ⑮筋引庖丁 両 サ

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| CR-004 24cm | 6-0266-1501 | 370 | 210 | 2.5 | 2306810 | ¥10,000 |
| CR-005 27cm | 6-0266-1502 | 400 | 220 | 2.5 | 2306820 | ¥12,000 |

### ⑯三徳庖丁 両 サ

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| CR-011 17cm | 6-0266-1601 | 295 | 185 | 2.0 | 2306880 | ¥9,000 |

### ⑰菜切庖丁 両 サ

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| CR-010 16.5cm | 6-0266-1701 | 295 | 195 | 2.0 | 2306870 | ¥9,000 |

両…両刃　片…片刃　庖丁は全て右仕様です。