

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20692-292	株式会社クイックパック	0564-59-3525

ご注文の際は、  
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

和庖丁・オールステンレス

292

### 刀秀作 モリブデンバナジウム鋼

材質:刃部/モリブデンバナジウム鋼 ハンドル部/朴木 桂/ポリエチレン樹脂  
●切れ味と耐久性に優れ、サビに強いモリブデンバナジウム鋼を採用



#### ①柳刃 片

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FC-363 24 <sub>cm</sub>	6-0292-0101	385	135	3.0	1239530	¥6,000
FC-364 27 <sub>cm</sub>	6-0292-0102	410	150	3.0	1239540	¥9,000

#### ②出刃 片

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FC-360 15 <sub>cm</sub>	6-0292-0201	290	140	3.5	1239500	¥5,000
FC-361 16.5 <sub>cm</sub>	6-0292-0202	310	200	4.2	1239510	¥6,000
FC-362 18 <sub>cm</sub>	6-0292-0203	325	260	5.0	1239520	¥10,000

#### ③角型薄刃 片

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FC-365 18 <sub>cm</sub>	6-0292-0301	315	215	4.2	1239550	¥7,000
FC-366 19.5 <sub>cm</sub>	6-0292-0302	340	240	4.2	1239560	¥10,000

### 刀秀作 モリブデンバナジウム鋼 (左用)

材質:刃部/モリブデンバナジウム鋼 ハンドル部/朴木 桂/ポリエチレン樹脂  
●切れ味と耐久性に優れ、サビに強いモリブデンバナジウム鋼を採用



#### ④柳刃 片

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FC-373 24 <sub>cm</sub>	6-0292-0401	385	135	3.0	1240100	¥7,800
FC-374 27 <sub>cm</sub>	6-0292-0402	410	150	3.0	1240110	¥11,700

#### ⑤出刃 片

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FC-370 15 <sub>cm</sub>	6-0292-0501	290	140	3.5	1239570	¥6,500
FC-371 16.5 <sub>cm</sub>	6-0292-0502	310	200	4.2	1239580	¥7,800
FC-372 18 <sub>cm</sub>	6-0292-0503	325	260	5.0	1239590	¥13,000

#### ⑥角型薄刃 片

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FC-375 18 <sub>cm</sub>	6-0292-0601	315	215	4.2	1240120	¥9,100
FC-376 19.5 <sub>cm</sub>	6-0292-0602	340	240	4.2	1240130	¥13,000

○…両刃 □…片刃

### SAKURA-S庖丁 ステンレス

材質/刃体:ハイカーボステンレス刃物鋼、柄/ステンレススチール  
●衛生管理に適したオールステンレス一体型  
●現場を考えたハンドル形状とグリップパターン



#### ⑦出刃 片

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15 <sub>cm</sub>	6-0292-0701	287	300	5.0	1246640	¥12,000
16.5 <sub>cm</sub>	6-0292-0702	302	320	5.0	1246650	¥13,000
18 <sub>cm</sub>	6-0292-0703	317	340	5.0	1246660	¥14,000
21 <sub>cm</sub>	6-0292-0704	349	420	5.0	1246670	¥17,000
24 <sub>cm</sub>	6-0292-0705	386	530	5.0	1246680	¥19,000
27 <sub>cm</sub>	6-0292-0706	416	630	5.0	1246690	¥21,000
30 <sub>cm</sub>	6-0292-0707	446	700	5.0	1246700	¥24,000

#### ⑧刺身 片

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24 <sub>cm</sub>	6-0292-0801	380	170	2.5	1246610	¥12,000
27 <sub>cm</sub>	6-0292-0802	410	190	2.5	1246620	¥13,000
30 <sub>cm</sub>	6-0292-0803	440	200	2.5	1246630	¥14,000



#### ⑨出刃 左きき用 片

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21 <sub>cm</sub>	6-0292-0901	349	420	5.0	1246710	¥26,000

#### ⑩刺身 左きき用 片

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
27 <sub>cm</sub>	6-0292-1001	410	190	2.5	1246720	¥20,000

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械  
(下ごしらえ)

12 ボール・洗い桶

13 水切り・ザル

14 水マス・計量スプーン

15 ロート・スコップ

08 庖丁