

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20706-139	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
鍋
フライパン

002
ホット
プレート

003
銘
食器
調理器具

004
調理
調理器具

005
保存
調理器具

006
調理
調理器具

007
調理
調理器具

008
調理
調理器具

009
調理
調理器具



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。



藤寅作 DP コバルト合金鋼削込

① 牛刀 [CHEF-17] 国

刃渡	g		
FU-888 180mm	150	18-0139-0101	¥10,000
FU-889 210mm	160	18-0139-0102	¥11,000
FU-890 240mm	210	18-0139-0103	¥14,000
FU-891 270mm	255	18-0139-0104	¥17,500
FU-892 300mm	290	18-0139-0105	¥23,000

② ペティ [CHEF-13] 国

刃渡	g		
FU-883 120mm	65	18-0139-0201	¥6,800
FU-884 150mm	70	18-0139-0202	¥7,500

③ 筋引 [CHEF-16] 国

刃渡	g		
FU-886 240mm	150	18-0139-0301	¥14,000
FU-887 270mm	200	18-0139-0302	¥17,500



④ 骨スキ [CHEF-14] 国

刃渡	g		
FU-885 150mm	145	18-0139-0401	¥10,500

⑤ 洋出刃 [CHEF-20] 国

刃渡	g		
FU-615 170mm	175	18-0139-0501	¥20,000

⑥ 三徳 [CHEF-19] 国

刃渡	g		
FU-895 170mm	150	18-0139-0601	¥10,000

⑦ 薄刃 [CHEF-18] 国

刃渡	g		
FU-894 165mm	160	18-0139-0701	¥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。



藤寅作 DP コバルト合金鋼 2層複合

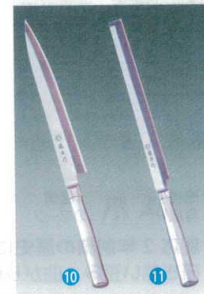
⑧ 小出刃 [CHEF-11] 国

刃渡	g		
FU-633 105mm	130	18-0139-0801	¥9,000
FU-634 120mm	140	18-0139-0802	¥10,000

⑨ 出刃 [CHEF-12] 国

刃渡	g		
FU-635 150mm	225	18-0139-0901	¥17,000
FU-636 165mm	250	18-0139-0902	¥18,000
FU-637 180mm	310	18-0139-0903	¥26,000
FU-638 210mm	360	18-0139-0904	¥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・蛸引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。



藤寅作 SD モリブデンバナジウム鋼

⑩ 柳刃 [CHEF-11] 国

刃渡	g		
FU-621 210mm	140	18-0139-1001	¥16,500
FU-622 240mm	190	18-0139-1002	¥18,500
FU-623 270mm	210	18-0139-1003	¥21,500
FU-624 300mm	250	18-0139-1004	¥26,000

⑪ 蛸引 [CHEF-12] 国

刃渡	g		
FU-625 240mm	155	18-0139-1101	¥18,500
FU-626 270mm	195	18-0139-1102	¥21,500
FU-627 300mm	220	18-0139-1103	¥26,000

堺菊守

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]

刃渡	g		
180mm	150	18-0139-1201	¥15,100
210mm	165	18-0139-1202	¥15,900
240mm	210	18-0139-1203	¥19,200
270mm	220	18-0139-1204	¥24,400

⑬ ベティナイフ [CHAH-02]

刃渡	g		
120mm	70	18-0139-1301	¥10,300
150mm	80	18-0139-1302	¥11,100

⑭ 筋引 [CHAH-03]

刃渡	g		
240mm	145	18-0139-1401	¥19,200
270mm	200	18-0139-1402	¥24,400

⑮ 骨スキ(角)東型 [CHAH-04]

刃渡	g		
150mm	130	18-0139-1501	¥15,700

⑯ 三徳 [CHAH-05]

刃渡	g		
175mm	165	18-0139-1601	¥15,900

⑰ 菜切 [CHAH-06]

刃渡	g		
180mm	175	18-0139-1701	¥15,900



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！

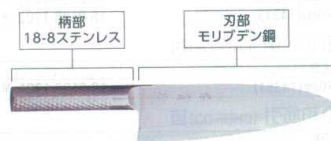
堺菊守 モリブデン鋼 ステンレス柄と包丁 抗菌

⑱ 柳刃 [CHAH-01]

刃渡	g		
240mm	200	18-0139-1801	¥42,800
270mm	235	18-0139-1802	¥47,200
300mm	260	18-0139-1803	¥53,900

⑲ 出刃 [CHAH-02]

刃渡	g		
165mm	295	18-0139-1901	¥45,300
180mm	325	18-0139-1902	¥47,200
210mm	380	18-0139-1903	¥58,800



ステンレスハンドルで熱湯殺菌洗浄可能。衛生管理に最適です。
※塩素系での殺菌洗浄はご遠慮下さい。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。