

FUJICUT #2000 2本鉾包丁シリーズ



商品ページ



燕三条の切れ味をリーズナブルに

燕三条の職人が刃付けを施した洋包丁を、リーズナブルな価格でご用意しました。料理初心者の方でも手に取りやすいFUJICUTシリーズのエントリーモデルです。

ステンレス刃物鋼の刀身はサビに強く、お手入れも簡単。安心の日本製で、ご家庭での日常使いに活躍する定番4種の形状を揃えています。



刀身は薄めに仕上げ、切れ味を良くしています。



パッケージ
フック式プリスターパック

■材質

刀身：ステンレス刃物鋼

ハンドル：PBT 樹脂

材質証明書：あり

OEM：可能

日本製

両刃

品番	品名	本体価格	入数	製品サイズ・重量		パッケージサイズ・重量		カートンサイズ・重量		JANコード
FC-1620	ペティナイフ 135mm	¥1,300	6/60	全長 235mm	50g	293×54×20mm	85g	285×305×250mm	6.0kg	4543225 016204
FC-1621	三徳 165mm	¥1,800		全長 285mm	105g	365×78×25mm	165g	410×385×325mm	11.0kg	4543225 016211
FC-1622	菜切 160mm	¥1,800		全長 280mm	105g	365×78×25mm	165g	410×385×325mm	11.0kg	4543225 016235
FC-1624	牛刀 180mm	¥1,800		全長 300mm	100g	365×78×25mm	160g	410×385×325mm	11.0kg	4543225 016242