

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20370-144	株式会社クイックパック	0564-59-3525

庖丁・まな板

厨房用品

KYS ALL-ROUND KITCHEN GOODS

144



堺菊守 オールステンレス 柄: 18-8 抗菌ステンレス

1 牛刀 [CHAH-01]	2 ベティナイフ [CHAH-02]	3 筋引 [CHAH-03]
180mm 11-0144-0101 ¥10,700	120mm 11-0144-0201 ¥7,000	240mm 11-0144-0301 ¥13,600
210mm 11-0144-0102 ¥11,200	150mm 11-0144-0202 ¥7,400	270mm 11-0144-0302 ¥17,300
240mm 11-0144-0103 ¥13,600		
270mm 11-0144-0104 ¥17,300	5 三徳 [CHAH-05]	6 菜切 [CHAH-06]
	175mm 11-0144-0501 ¥11,200	180mm 11-0144-0601 ¥11,200
4 骨スキ(角) [CHAH-04]		
150mm 11-0144-0401 ¥10,700		



堺菊守 モリブデン鋼 ステンレス柄和包丁 柄: 18-8 抗菌ステンレス

7 柳刃 [CHAI-01]	8 出刃 [CHAI-02]
240mm 11-0144-0701 ¥23,200	165mm 11-0144-0801 ¥27,900
270mm 11-0144-0702 ¥29,100	180mm 11-0144-0802 ¥29,100
300mm 11-0144-0703 ¥31,800	210mm 11-0144-0803 ¥33,200



刀身はモリブデン・バナジウム鋼を使用、サブゼロ処理により高い硬度と靱性を与え、切れ味を一段と高めております。ハンドルは、18-8 抗菌性ステンレス鋼を使用し、水・薬品等の高圧・高温殺菌洗浄を可能にしました。

Brieto-M11 PRO(本刃付) 抗菌

9 牛刀 [CHFA-01] II	10 ベティナイフ [CHFA-02] II	11 筋引 [CHFA-03] II
180mm(M1106) 11-0144-0901 ¥8,800	120mm(M1108) 11-0144-1001 ¥5,700	240mm(M1113) 11-0144-1101 ¥11,400
210mm(M1105) 11-0144-0902 ¥9,400	150mm(M1107) 11-0144-1002 ¥6,100	270mm(M1112) 11-0144-1102 ¥14,600
240mm(M1104) 11-0144-0903 ¥11,400	180mm(M1117) 11-0144-1003 ¥6,700	300mm(M1127) 11-0144-1103 ¥18,000
270mm(M1103) 11-0144-0904 ¥14,600		
300mm(M1102) 11-0144-0905 ¥18,000		
330mm(M1101) 11-0144-0906 ¥21,200		

12 洋出刃 [CHFA-04] II	16 柳刃 [CHFA-10] II
180mm(M1120) 11-0144-1201 ¥13,900	210mm(M1123) 11-0144-1801 ¥15,100
210mm(M1119) 11-0144-1202 ¥16,000	240mm(M1122) 11-0144-1802 ¥16,500
240mm(M1111) 11-0144-1203 ¥18,000	270mm(M1121) 11-0144-1803 ¥19,000
270mm(M1110) 11-0144-1204 ¥22,000	300mm(M1135) 11-0144-1804 ¥22,700

13 ガラスキ [CHFA-05] II	19 鋸引 [CHFA-11] II
180mm(M1166) 11-0144-1301 ¥15,800	210mm(M1139) 11-0144-1901 ¥15,100
	240mm(M1138) 11-0144-1902 ¥16,500
14 骨スキ [CHFA-06] II	270mm(M1137) 11-0144-1903 ¥19,000
150mm(M1109) 11-0144-1401 ¥8,200	300mm(M1136) 11-0144-1904 ¥22,700

15 菜切 [CHFA-07] II	20 和風出刃 [CHFA-12] II
160mm(M1116) 11-0144-1501 ¥8,800	165mm(M1118) 11-0144-2001 ¥13,300
180mm(M1165) 11-0144-1502 ¥9,400	210mm(M1129) 11-0144-2002 ¥21,800
	240mm(M1128) 11-0144-2003 ¥24,200

16 万能 [CHFA-08] II	21 小出刃(両刃) [CHFA-13] II
160mm(M1115) 11-0144-1601 ¥8,800	70mm(M1133) 11-0144-2101 ¥6,800
175mm(M1114) 11-0144-1602 ¥9,400	90mm(M1132) 11-0144-2102 ¥7,000
17 サーモスライザー [CHFA-09] II	105mm(M1131) 11-0144-2103 ¥7,300
240mm(M1154) 11-0144-1701 ¥17,400	120mm(M1130) 11-0144-2104 ¥7,500
270mm(M1153) 11-0144-1702 ¥19,700	
300mm(M1152) 11-0144-1703 ¥23,100	

THE NEW VALUE FRONTIER

KYOCERA

ファインセラミックスは金気(金属イオン)を出さないで新鮮な素材の風味を損なうことなく調理できます。



22 ファインレジェンド 三徳ナイフ

[CHMA-04] E
刃渡り g
FKR-170-FL 170 100 11-0144-2201 ¥6,500
FKR-150-FL 150 95 11-0144-2202 ¥5,500
●安定感ある握りやすいグリップ

23 ベティナイフ FKR-130N

[CHMA-03] E
11-0144-2301 ¥4,000
全長:250 刃渡り:130



24 シェフズナイフ FKR-180CN

[CHMA-01] E
11-0144-2401 ¥6,300
全長:310 刃渡り:180

25 三徳ナイフ(大) FKR-160N

[CHMA-02] E
11-0144-2501 ¥6,000
全長:290 刃渡り:160



26 子供用クッキングナイフ [CHEK-01] E

BB-3 レッド	11-0144-2601 ¥1,800
BB-4 グリーン	11-0144-2602 ¥1,800
BB-10 イエロー	11-0144-2603 ¥1,800
刃渡り:115	
●刀身先端を丹念に丸めました。万が一の落下時などの危険を減少させます。	
●握った手に刃が当たらないよう設定されたガード部付。	

27 こども包丁 130mm [CHBD-01] B 抗菌

くま(24346)	11-0144-2701 ¥2,300
うさぎ(24347)	11-0144-2702 ¥2,300
りす(24348)	11-0144-2703 ¥2,300
くま・うさぎ(小学生向き):刃先と刃元の丸みが小さく大人用の包丁を使うにはちょっと早い子供用です。	
りす(幼児向き):刃先と刃元を丸くした上、両端から約1cmには刃が付いていない安心設計。	

※上記の価格には消費税は含まれておりません。

厨房道具

調理小物

庖丁・まな板

製菓用品

調理機械

サービス用品

喫茶用品

鉄板・焼肉用品

棚・厨房作業機器

台車・キッチンワゴン

清掃用品

白衣・長靴

消耗品