

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20370-146	株式会社クイックパック	0564-59-3525

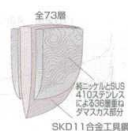
庖丁・まな板

厨房用品

KYS ALL-ROUND KITCHEN GOODS

146

左近白梅



交互に繰り返すステンレス層とニッケル層とが織りなす複雑な鍛造模様が美しい多層(73層)ダマスカス製品です。地金にはステンレスをしのぐ強力な防錆性を持つ純ニッケルを採用、SUS410ステンレス層との多層接合を実現しました。芯材には新開発のダイス鋼SKD11を採用、この両側に36層もの鍛造された多層部分を重ねています。



左近白梅 ニッケルダマスカス

① 小包丁 [CHOF-21] E

mm			
154450	105	11-0146-0101	¥20,000

② 小柳包丁 [CHOF-22] E

mm			
154552	165	11-0146-0201	¥21,000

③ 三徳 [CHOF-23] E

mm			
154150	165	11-0146-0301	¥25,000

④ 菜切 [CHOF-24] E

mm			
154250	165	11-0146-0401	¥27,000

⑤ 牛刀 [CHOF-25] E

mm			
154650	180	11-0146-0501	¥25,000
154651	210	11-0146-0502	¥28,500
154652	240	11-0146-0503	¥36,000

Tojiro-Pro

超硬合金鋼 Special Alloy Steel ニッケルダマスカス鋼 (63層) 63Layers Nickel Damascus Steel



刀芯はモリブデン鋼をベースに、コバルト・バナジウム・クロムを添加した超硬合金鋼を使用。耐摩耗性に優れ、職人による本刃付けによる最高の切れ味を提供いたします。ブレードは63層を重ね合わせて本鍛造したニッケルダマスカス鋼。優美な模様が気品を漂わせる超プロ用シリーズです。



トウジロウ プロ ニッケルダマスカス鋼

⑥ 牛刀 [CHEE-03] U

mm			
F-1031	180	11-0146-0601	¥26,500
F-1032	210	11-0146-0602	¥31,000
F-1033	240	11-0146-0603	¥38,500
F-1034	270	11-0146-0604	¥47,500
F-1035	300	11-0146-0605	¥58,500

⑧ 筋引 [CHEE-02] U

mm			
F-1039	240	11-0146-0801	¥38,500
F-1040	270	11-0146-0802	¥47,500

⑦ ペティ [CHEE-01] U

mm			
F-1037	105	11-0146-0701	¥17,500
F-1030	135	11-0146-0702	¥18,500
F-1038	150	11-0146-0703	¥20,000

600年の伝統を誇る本職用包丁
堺菊守



ハンドルに和式柄を採用した和包丁感覚の洋包丁。

堺菊守 モリブデン和式(壹位八角柄付・本刃付加工)

⑨ 牛刀 [CHAF-01]

mm			
210mm	11-0146-0902	¥12,300	
240mm	11-0146-0903	¥13,900	
270mm	11-0146-0904	¥15,600	
300mm	11-0146-0905	¥18,800	

⑪ 筋引 [CHAF-03]

mm			
270mm	11-0146-1101	¥15,600	

⑫ 両刃柳刃 [CHAF-04]

mm			
180mm	11-0146-1201	¥9,000	
210mm	11-0146-1202	¥9,700	

⑩ ペティナイフ [CHAF-02]

mm			
150mm	11-0146-1001	¥9,600	

※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・焼魚

棚・厨房作業機器

台車・キッチンコン

清掃用品

白衣・長靴

消耗品