

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20370-149	株式会社クイックパック	0564-59-3525

厨房用品 庖丁・まな板

149

KYS ALL-ROUND KITCHEN GOODS

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・焼用

棚・厨房作業機器

キッチン・コン

清掃用品

白衣・長靴

消耗品



錆に強く不純物が極めて少ないスウェーデンウッデホルム特殊鋼を直輸入して日本人向きに加工したシェフ用的高级包丁です。

堺孝行 グランドシェフ

① 牛刀 [CHDA-01] 目

180mm (10011)	11-0149-0101	¥14,200
210mm (10012)	11-0149-0102	¥15,100
240mm (10013)	11-0149-0103	¥17,700
270mm (10014)	11-0149-0104	¥21,700
300mm (10015)	11-0149-0105	¥25,400
330mm (10016)	11-0149-0106	¥31,200

② 牛刀(厚口) [CHDA-02] 目

240mm (10093)	11-0149-0201	¥25,400
270mm (10094)	11-0149-0202	¥31,700

③ スライサー [CHDA-03] 目

210mm (10022)	11-0149-0301	¥15,100
240mm (10023)	11-0149-0302	¥17,700
270mm (10024)	11-0149-0303	¥21,700
300mm (10025)	11-0149-0304	¥25,400

④ ナロースライサー(薄口) [CHDA-04] 目

240mm (10083)	11-0149-0401	¥20,900
270mm (10084)	11-0149-0402	¥24,900

⑤ 洋出刃 [CHDA-05] 目

210mm (10032)	11-0149-0501	¥21,400
240mm (10033)	11-0149-0502	¥25,400
270mm (10034)	11-0149-0503	¥31,700
300mm (10035)	11-0149-0504	¥34,300

⑥ ペティナイフ [CHDA-06] 目

90mm (10001)	11-0149-0601	¥8,200
120mm (10002)	11-0149-0602	¥8,800
150mm (10004)	11-0149-0603	¥9,500

⑦ サバキ東型 [CHDA-07] 目

150mm (10041)	11-0149-0701	¥14,800
---------------	--------------	---------

⑧ サバキ西型 [CHDA-08] 目

150mm (10051)	11-0149-0801	¥14,800
---------------	--------------	---------

⑨ 三徳 [CHDA-09] 目

180mm (10050)	11-0149-0901	¥15,700
---------------	--------------	---------



日本鋼(ハガネ)を使用。最もポピュラーな包丁です。

堺孝行 日本鋼(ツバ付)

⑩ 牛刀 [CHDB-01] 目

180mm (15011)	11-0149-1001	¥7,600
210mm (15012)	11-0149-1002	¥8,300
240mm (15013)	11-0149-1003	¥9,700
270mm (15014)	11-0149-1004	¥11,900
300mm (15015)	11-0149-1005	¥14,300
330mm (15016)	11-0149-1006	¥16,500
360mm (15017)	11-0149-1007	¥18,900

⑪ 筋引 [CHDB-02] 目

210mm (15022)	11-0149-1101	¥8,300
240mm (15023)	11-0149-1102	¥9,700
270mm (15024)	11-0149-1103	¥11,900
300mm (15025)	11-0149-1104	¥14,300

⑫ 洋出刃 [CHDB-03] 目

180mm (15031)	11-0149-1201	¥13,300
210mm (15032)	11-0149-1202	¥14,400
240mm (15033)	11-0149-1203	¥15,600
270mm (15034)	11-0149-1204	¥17,300
300mm (15035)	11-0149-1205	¥18,900

⑬ ペティナイフ [CHDB-04] 目

120mm (15002)	11-0149-1301	¥4,600
135mm (15003)	11-0149-1302	¥4,900
150mm (15004)	11-0149-1303	¥5,100
180mm (15005)	11-0149-1304	¥6,500

⑭ サバキ東型 [CHDB-05] 目

150mm (15041)	11-0149-1401	¥8,200
180mm (15042)	11-0149-1402	¥9,900

⑮ サバキ西型 [CHDB-06] 目

150mm (15051)	11-0149-1501	¥8,200
---------------	--------------	--------

⑯ ガラサキ [CHDB-07] 目

180mm (15061)	11-0149-1601	¥10,100
---------------	--------------	---------

⑰ 小間切牛刀 [CHDB-08] 目

240mm (15073)	11-0149-1701	¥16,800
270mm (15074)	11-0149-1702	¥19,000
300mm (15075)	11-0149-1703	¥21,300



切れ味本位のハガネを特殊鍛造で割込加工。ハガネの切れ味はそのままにステンレスの利便性を兼ね備えた包丁です。

正広作 割込包丁 MC-80

⑱ 三徳型 [CHBC-01] 目

165mm (10301)	11-0149-1801	¥4,700
---------------	--------------	--------

⑲ 薄刃型 [CHBC-02] 目

160mm (10302)	11-0149-1901	¥4,700
---------------	--------------	--------



正広作 ステンレス包丁 MS-400

⑳ 三徳型 [CHBE-01] 目

165mm (11041)	11-0149-2001	¥5,400
---------------	--------------	--------

㉑ 薄刃型 [CHBE-02] 目

160mm (11044)	11-0149-2101	¥5,400
---------------	--------------	--------



鋼とステンレスの特性が活きる「本割込鋼」。研ぎやすく鋭い切れ味の持続するハイカーボン鋼を、サビに強いステンレスで合わせることで日本らしい本格的庖丁が実現しました。

関孫六 3000CL

㉒ 三徳 [CHOE-11] 目

AE-5111 165mm	11-0149-2201	¥3,300
---------------	--------------	--------

㉓ 菜切 [CHOE-12] 目

AE-5116 165mm	11-0149-2301	¥3,300
---------------	--------------	--------

※22材質:刀身/ステンレスクラッド複合材(切り刃/特殊炭素鋼)(側金/ステンレススチール)口金/ステンレススチール柄/ナイロン(耐熱温度 170℃)POM樹脂(耐熱温度 140℃)

※上記の価格には消費税は含まれておりません。