

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20395-449	株式会社クイックパック	0564-59-3525

449

厨房用品

庖丁・砥石・庖丁差し類

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

サーモンライザー



①ヴォストフ サーモンライザー 4543 片 09 ドイツ

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
32cm	440	123	1.4	2737800	¥25,200

②ヴォストフ サーモンライザー 4542 片 09 ドイツ

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
32cm	440	126	2.8	2737900	¥21,800

③グランドシェフ サーモンナイフ 片 01

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
30cm	440	156	2.0	7913000	¥12,000

④グランドシェフ PC柄サーモンナイフ 片 01

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
30cm	435	160	2.0	8121000	¥12,000

刃部:モリブデン鋼 柄:ナイロン66

⑤グランドシェフ サーモンライザー 片 01

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	360	140	2.2	8120900	¥21,700
27cm	385	150	1.7	6690700	¥26,300
30cm	425	180	2.1	6690800	¥30,700

⑥SD サーモンナイフ (モリブデン鋼) 片 02

	刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
F-816	30.5 _{cm}	334	158	1.8	6567900	¥7,200
F-817	35.5 _{cm}	487	160	2.0	6568000	¥8,000

⑦文明銀丁 サーモンナイフ (モリブデン鋼) 片 01

	刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
12インチ	30 _{cm}	438	226	2.2	3515700	¥7,000
14インチ	35 _{cm}	490	240	2.2	3515800	¥7,500

⑧サーモンナイフ AC-060 片 01

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	305	82	1.4	3182200	¥2,000

刃部:ステンレス、ハンドル:強化木

冷凍庖丁



⑨両手 冷凍庖丁 Vイーグル 片 01

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
100-240R 24cm	450	333	2.2	7897800	¥10,700
100-300R 30cm	520	486	2.5	0606900	¥20,000
100-360R 36cm	595	610	2.5	7897900	¥29,000

材質:刃部/ステンレス割込鋼
(240Rはモリブデンステンレス鋼)
●冷凍食品や、ブロック肉など庖丁で切りにくい食材を
楽にカットできます。

⑩ブライツM11 冷凍切(両手) 片 02

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
M1125 35cm	625	645	3.0	7921700	¥27,500

材質:刃部/モリブデンバナジウム鋼
ハンドル/18-8ステンレス鋼

⑪ブライツM11 冷凍切 片 02

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
M1125 35cm	485	530	3.0	7921500	¥24,200

材質:刃部/モリブデンバナジウム鋼
ハンドル/18-8ステンレス鋼

⑫マスターコック 冷凍切 片 02

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
MCCK350M 35cm	485	520	3.0	7383900	¥18,000

材質:刃部/モリブデンバナジウム鋼
ハンドル/エラストマー樹脂

⑬正広 冷凍庖丁 ツバ付 片 01

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
27cm	408	419	3.0	0605600	¥25,000
30cm	438	518	3.0	0605700	¥28,000

材質:刃部/日本鋼

⑭すべり止め付 冷凍庖丁 片 01

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
30cm	442	524	3.0	6502800	¥30,000
33cm	468	578	3.0	6502900	¥35,000

材質:刃部/スウェーデン鋼
●すべり止め付の為、力が入りやすく冷凍に限らず
固いものを切る場合に非常に便利です。

⑮骨切ノコ 弓型 片 01

刃渡	全長	g	商品コード	価格
45cm	590	1,030	3515100	¥39,000

替刃 3515200 ¥4,000

⑯ヴォストフ 骨切ノコ 弓型 4711 片 09 ドイツ

刃渡	全長	g	商品コード	価格
30cm	435	499	8708400	¥17,100

材質:ステンレス刃

⑯ヴォストフ 骨切ノコ 弓型 4710 片 09 ドイツ

刃渡	全長	g	商品コード	価格
49cm	670	1,110	8708500	¥22,600

材質:ステンレス刃

鋼付ナタ

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑲地型 18cm	360	700	7.0	8006300	¥5,000
⑲東型 13.5cm	360	800	9.0	8006400	¥5,200

材質:ハンドル/榎の木
●鋼付で切れ味が良く、豚骨などを砕くのに大変便利です。

図…両刃 図…片刃 庖丁は全て右仕様となります。



⑮冷凍ナイフ さくさく

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
23.5cm	360	115	1.2	0605400	¥4,700

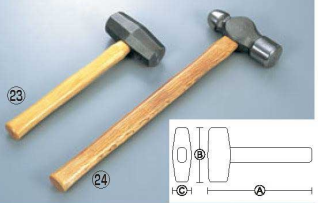
⑯冷凍庖丁 チック

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
22.5cm	357	127	2.0	3515600	¥2,100

⑰冷凍ナイフ FG-3400 片 02

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
19cm	315	72	1.1	2706800	¥1,400

材質:刃部/ステンレス刃物鋼
●パン切り、鶏の骨切り、チーズ切り、カニ切り、半
冷凍食品、魚切り等にご使用できます。



⑳ハンマー (柄付) 石刃 片 01

	①	②	③	重量	商品コード	価格
SH-09PX	300	95	35	1,000g	8497000	¥1,980
SH-13PX	300	107	39	1,300g	8497100	¥2,400

材質:頭部/構造用炭素鋼

㉑ハンマー (柄付) 片手 片 01

	①	②	③	重量	商品コード	価格
HK-02	270	70	22	100g	8496700	¥1,830
HK-10	320	104	31	450g	8496800	¥1,830

材質:頭部/構造用炭素鋼

●豚骨を砕く際に使用します。