

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20423-278	株式会社クイックパック	0564-59-3525

●ご注文の際は、注文コードをご記入ください。TKG

商品
WEBで探す

TK

278



堺孝行 イノックス 和庖丁

サビに強い特殊鋼を使いながらも、価格を低くおさえた普及品の和庖丁です。

1 正夫 (片刃) (ATK-35) 目

cm	全長	g	背厚	
6-0278-0101	21	345	120	3.0 ￥10,900
6-0278-0102	24	380	140	3.0 ￥12,300
6-0278-0103	27	415	180	3.5 ￥15,400
6-0278-0104	30	450	220	3.5 ￥16,900

2 相出刃 (片刃) (ATK-36) 目

cm	全長	g	背厚	
6-0278-0201	12	245	140	4.0 ￥11,800
6-0278-0202	13.5	270	180	6.0 ￥14,700
6-0278-0203	15	290	230	6.5 ￥16,500
6-0278-0204	16.5	315	270	7.0 ￥17,800
6-0278-0205	18	335	320	7.0 ￥20,000

3 薄刃 (片刃) (ATK-37) 目

cm	全長	g	背厚	
6-0278-0301	16.5	300	160	3.0 ￥13,000

4 出刃 (片刃) (ATK-52) 目

cm	全長	g	背厚	
6-0278-0401	21	375	500	7.5 ￥28,200
6-0278-0402	24	420	600	8.0 ￥41,400

5 身卸出刃 (片刃) (ATK-53) 目

cm	全長	g	背厚	
6-0278-0501	21	370	240	4.5 ￥16,300
6-0278-0502	24	410	290	5.0 ￥18,400
6-0278-0503	27	440	360	6.0 ￥22,800



堺孝行 プラ柄 和庖丁

6 モリブデン鋼 プラスチック 抗菌柄正夫 (片刃) (ATK-54) 目

cm	全長	g	背厚	
6-0278-0601	21	345	140	3.0 ￥9,900
6-0278-0602	24	380	155	3.0 ￥11,200
6-0278-0603	27	415	200	3.5 ￥13,800
6-0278-0604	30	450	230	4.0 ￥15,200

7 モリブデン鋼 プラスチック 抗菌柄出刃 (片刃) (ATK-55) 目

cm	全長	g	背厚	
6-0278-0701	15	290	240	6.5 ￥14,600
6-0278-0702	18	335	340	7.0 ￥19,200
6-0278-0703	21	375	500	8.0 ￥25,000
6-0278-0704	24	420	600	8.0 ￥37,900

8 モリブデン鋼 プラスチック 抗菌柄身卸出刃 (片刃) (ATK-61) 目

cm	全長	g	背厚	
6-0278-0801	24	410	335	5.0 ￥17,000
6-0278-0802	27	440	415	6.0 ￥20,700

9 モリブデン鋼 プラスチック 抗菌柄薄刃 (片刃) (ATK-60) 目

cm	全長	g	背厚	
6-0278-0901	18	320	195	3.0 ￥12,700
6-0278-0902	21	355	250	4.0 ￥16,900

酔心 イノックス本焼和庖丁

世界に認められた刃物鋼材、スウェーデン・イノックス鋼を和庖丁に採用。日本が誇る、刃物加工技術を駆使して完成した、まったく新しい「本焼和庖丁」です。

切れ味最高、サビにも強い本焼和庖丁です。これからの本流をめざす柔軟な一流調理師にお薦めしたい逸品です。



酔心 イノックス本焼和庖丁

※左刃は製造しておりません。

10 柳刃 (片刃) (ASI-50) 目

cm	全長	g	背厚	
6-0278-1001	24	45003	380	140 3.9 ￥46,900
6-0278-1002	27	45004	420	180 4.2 ￥50,600
6-0278-1003	30	45005	450	220 4.4 ￥57,500
6-0278-1004	33	45006	490	260 4.5 ￥64,400

11 うす引 (片刃) (ASI-51) 目

cm	全長	g	背厚	
6-0278-1101	27	45094	420	140 3.5 ￥50,600
6-0278-1102	30	45095	450	170 3.5 ￥57,500
6-0278-1103	33	45096	490	220 3.5 ￥64,400

12 ふぐ引 (片刃) (ASI-52) 目

cm	全長	g	背厚	
6-0278-1201	27	45014	420	130 3.0 ￥45,000

13 出刃 (片刃) (ASI-53) 目

cm	全長	g	背厚	
6-0278-1301	18	45037	330	330 7.5 ￥57,000
6-0278-1302	21	45039	375	490 7.7 ￥70,000

14 身卸出刃 (片刃) (ASI-54) 目

cm	全長	g	背厚	
6-0278-1401	24	45076	400	320 6.0 ￥56,000

15 鎌型薄刃 (片刃) (ASI-55) 目

cm	全長	g	背厚	
6-0278-1501	21	45055	360	240 4.4 ￥57,500

16 和式ベティー (両刃) (ASI-56) 目

cm	全長	g	背厚	
6-0278-1601	18	45073	305	70 1.6 ￥27,000
6-0278-1602	21	45074	330	90 1.7 ￥29,000

17 和牛刀 (両刃) (ASI-57) 目

cm	全長	g	背厚	
6-0278-1701	21	45082	350	130 2.2 ￥35,600
6-0278-1702	24	45083	385	150 2.2 ￥39,600
6-0278-1703	27	45084	420	190 2.3 ￥46,000
6-0278-1704	30	45085	460	220 2.4 ￥52,900

18 和筋引 (両刃) (ASI-58) 目

cm	全長	g	背厚	
6-0278-1801	24	45087	380	100 2.2 ￥39,600
6-0278-1802	27	45088	415	125 2.3 ￥46,000
6-0278-1803	30	45089	450	140 2.4 ￥52,900

19 むき物 (片刃) (ASI-59) 目

cm	全長	g	背厚	
6-0278-1901	18	45059	325	130 3.2 ￥44,800

藤寅作 MoV二層鋼 エラストマー柄和庖丁

徹底した衛生管理を達成するために、樹脂製一体成型ハンドルを採用。刀身とハンドルの隙間に発生する雑菌の繁殖を低減。握りのやさしいエラストマーハンドルとモリブデンバナジウム鋼の二層鋼による抜群の切れ味で、HACCP等の衛生管理のサポートをします。

熱湯殺菌(100℃ 20分)にも対応。



隙間のないハンドル
— 刀身の接合部

藤寅作 MoV二層鋼 エラストマー柄和庖丁

20 柳刃 (ATU-55) 目

cm	全長	g	背厚	
6-0278-2001	FD-1110	21	345	115 3.5 ￥10,500
6-0278-2002	FD-1111	24	372	155 3.5 ￥12,500
6-0278-2003	FD-1112	27	415	190 3.7 ￥14,500
6-0278-2004	FD-1113	30	445	220 3.7 ￥15,500

21 出刃 (ATU-54) 目

cm	全長	g	背厚	
6-0278-2101	FD-1104	15	295	245 7.5 ￥15,000
6-0278-2102	FD-1105	16.5	310	280 7.5 ￥17,000
6-0278-2103	FD-1106	18	340	340 7.5 ￥18,500

材質 刀身:モリブデンバナジウム合金鋼

ハンドル:エラストマー樹脂

(ノバロン銀系無機抗菌剤配合)

耐熱温度:115℃

料理道具

鍋類

フライパン

ガラスホイルパン

キッチン・重宝・コシテナ

食缶・給食道具

キッチンボット・保存容器

ボール・ザル・漬物・米びつ

庖丁・ナイフ・砥石

まな板・庖丁差・殺菌庫

そば・うどん・パスタ用品

蒸し器・中華・揚げ物用品