

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20423-281	株式会社クイックパック	0564-59-3525

281 厨房用品

料理道具

庖丁・ナイフ・砥石



※このページの庖丁の表示サイズは、すべて刃渡り寸法となっております。

POWDER PRO 100

SABUN (サブン) ステンレス鋼 黒合板
HIGH CARBON STAINLESS STEEL
高い信頼性と実績を持った大同特殊鋼ハイカーボステンレスHK-8材（クローム・モリブデン・バナジウムを含有した特殊鋼）と熟練した職人の技術によって作り出されたプロの為の高級庖丁です。

POWDER PRO 100

POWDER-HIGH-SPEED STEEL
最新の技術と伝統的な職人の技術が融合したプロの要求に応えるプロの為のシリーズです。溶鋼を噴霧して製造した粉末を特殊な焼結法で精密に固めた特殊合金です。金属組織が緻密で均一な為、素晴らしい切れ味を実現、しかも長切れします。



SABUN ステンレス鋼 黒合板 ツバ付

① ペティーナイフ (両刃) (ASB-57)

cm	全長	g	背厚	価格
6-0281-0101	12	230	80	2.0 ¥5,600
6-0281-0102	15	260	95	2.0 ¥5,800

④ 骨すき 角 (片刃) (ASB-60)

cm	全長	g	背厚	価格
6-0281-0401	13.5	260	150	2.5 ¥8,600

② 牛刀 (両刃) (ASB-58)

cm	全長	g	背厚	価格
6-0281-0201	18	300	165	2.0 ¥8,300
6-0281-0202	21	340	180	2.0 ¥8,600
6-0281-0203	24	365	220	2.5 ¥10,000
6-0281-0204	27	400	290	2.5 ¥11,000
6-0281-0205	30	435	300	2.5 ¥12,600
6-0281-0206	33	460	340	2.5 ¥15,600

⑤ 三徳庖丁 (両刃) (ASB-61)

cm	全長	g	背厚	価格
6-0281-0501	18	300	175	2.5 ¥8,600

⑥ 出刃 (片刃) (ASB-37)

cm	全長	g	背厚	価格
6-0281-0601	15	270	225	5.0 ¥16,300
6-0281-0602	18	300	290	5.0 ¥18,600
6-0281-0603	21	335	340	5.0 ¥22,300
6-0281-0604	24	380	375	5.0 ¥26,300

③ 筋引 (両刃) (ASB-59)

cm	全長	g	背厚	価格
6-0281-0301	24	360	185	2.5 ¥10,000
6-0281-0302	27	390	200	2.5 ¥11,000
6-0281-0303	30	420	230	2.5 ¥12,600

⑦ 柳刃 (片刃) (ASB-62)

cm	全長	g	背厚	価格
6-0281-0701	21	327	135	2.5 ¥13,300
6-0281-0702	25	370	150	2.5 ¥17,000

パウダープロ100 (手研本刃付)

⑧ ペティーナイフ (両刃) (APU-01)

cm	全長	g	背厚	価格
6-0281-0801	12	230	75	2.5 ¥15,600
6-0281-0802	13.5	245	85	2.5 ¥16,600
6-0281-0803	15	260	95	2.5 ¥17,600

⑨ 牛刀 (両刃) (APU-02)

cm	全長	g	背厚	価格
6-0281-0901	18	300	180	3.0 ¥23,300
6-0281-0902	21	340	220	3.0 ¥27,600
6-0281-0903	24	365	240	3.0 ¥33,000
6-0281-0904	27	400	270	3.2 ¥48,300
6-0281-0905	30	435	315	3.2 ¥56,600

⑩ 三徳庖丁 (両刃) (APU-03)

cm	全長	g	背厚	価格
6-0281-1001	16.5	290	185	3.0 ¥22,000
6-0281-1002	18	300	200	3.0 ¥23,300

佐々 業務用庖丁 (手研本刃付)

佐々は本格派の技法を心にこめた、丹念な鋭い刃先が特長です。伝統の技を今に伝える切れ味は、時代を超越したプロの為の本職用庖丁です。



佐々 (全鋼)

⑪ ペティーナイフ (両刃) (ASB-02)

cm	全長	g	背厚	価格
6-0281-1101	12小	230	80	2.0 ¥4,500
6-0281-1102	15大	260	90	2.0 ¥4,600

⑬ 小間切 (両刃) (ASB-04)

cm	全長	g	背厚	価格
6-0281-1301	24	365	320	3.0 ¥9,600
6-0281-1302	27	405	380	3.0 ¥11,000

⑮ 洋出刃 (両刃) (ASB-06)

cm	全長	g	背厚	価格
6-0281-1501	21	335	375	5.0 ¥11,000
6-0281-1502	24	370	430	5.0 ¥12,000
6-0281-1503	27	400	530	5.0 ¥13,300

⑰ 骨すき 丸 (両刃) (ASB-08)

cm	全長	g	背厚	価格
6-0281-1701	13.1	255	180	2.5 ¥6,600

⑫ 牛刀 (両刃) (ASB-03)

cm	全長	g	背厚	価格
6-0281-1201	18	300	175	2.3 ¥6,600
6-0281-1202	21	340	200	2.3 ¥7,300
6-0281-1203	24	365	220	2.3 ¥8,000
6-0281-1204	27	400	280	2.5 ¥9,000
6-0281-1205	30	435	290	2.5 ¥9,600
6-0281-1206	33	460	365	3.0 ¥12,600
6-0281-1207	36	490	385	3.0 ¥14,600

⑭ 筋引 (両刃) (ASB-05)

cm	全長	g	背厚	価格
6-0281-1401	24	360	200	2.5 ¥8,000
6-0281-1402	27	390	210	2.5 ¥9,000
6-0281-1403	30	420	240	2.5 ¥9,600

⑯ ガラスキ (片刃) (ASB-07)

cm	全長	g	背厚	価格
6-0281-1601	18	310	350	5.0 ¥10,300

⑱ 骨すき 角 (片刃) (ASB-09)

cm	全長	g	背厚	価格
6-0281-1801	13.7	260	155	2.5 ¥6,600

調理小物
調理機械
厨房機器・設備
サードサービス
喫茶用品
鉄板焼用
軽食・軽食
製菓用品
棚・ワゴン
洗浄用ラック
清掃用品
長靴・白衣
消耗品