

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20423-296	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

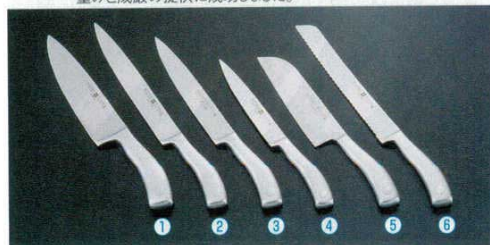
商品をWEBで探す TK

296



CULINAR ヴォストフ クーリナーシリーズ

ステンレススチールのハンドルは精巧に鍛造され完全に成形されています。またヴォストフはナイフの構造上一番大切なツバのバランスと安全性にこだわり、重みと威嚇の提供に成功しました。



ヴォストフ クーリナーシリーズ

① 牛刀(両刃)〈ADL-D9〉目

cm	全長	g	背厚
6-0296-0101	4589-16	16	285 199 2.6
6-0296-0102	4589-20	20	340 279 3.0
6-0296-0103	4589-23	23	365 297 3.0

② ロングスライサー(両刃)〈ADL-K2〉目

cm	全長	g	背厚
6-0296-0201	4529-23	23	360 183 2.0

③ カービングナイフ(両刃)〈ADL-E1〉目

cm	全長	g	背厚
6-0296-0301	4529-20	20	328 195 2.0

④ サンドウィッチナイフ(両刃)〈ADL-E2〉目

cm	全長	g	背厚
6-0296-0401	4529-16	16	280 135 2.0

⑤ 三徳庖丁(筋入)(両刃)〈ADL-F5〉目

cm	全長	g	背厚
6-0296-0501	4179-17	17	300 195 2.7

⑥ ブレッドナイフ(両刃)〈ADL-G1〉目

cm	全長	g	背厚
6-0296-0601	4169-23	23	355 220 2.4

⑦ パーリングナイフ(両刃)〈ADL-E3〉目

cm	全長	g	背厚
6-0296-0701	4009-8	8	186 87 1.3

⑧ パーリングナイフ(両刃)〈ADL-E4〉目

cm	全長	g	背厚
6-0296-0801	4039-9	9	196 88 1.5
6-0296-0802	4039-12	12	225 82 1.5

⑨ ビーリングナイフ(両刃)〈ADL-E5〉目

cm	全長	g	背厚
6-0296-0901	4029-7	7	178 84 1.3

⑩ ステーキナイフ(両刃)〈ADL-E6〉目

cm	全長	g	背厚
6-0296-1001	4069-12	12	123 92 1.6

⑪ コックナイフ(両刃)〈ADL-L5〉目

cm	全長	g	背厚
6-0296-1101	4589-12	12	230 143 2.2

⑫ トマトナイフ(両刃)〈ADL-E7〉目

cm	全長	g	背厚
6-0296-1201	4108-14	14	247 88 1.5

⑬ ブレッドナイフ(両刃)〈ADL-E8〉目

cm	全長	g	背厚
6-0296-1301	4159-20	20	320 145 1.8

⑭ プーニングナイフ(両刃)〈ADL-E9〉目

cm	全長	g	背厚
6-0296-1401	4609-14	14	270 171 1.8

⑮ ミートフォーク(両刃)〈ADL-F0〉目

cm	全長	g	背厚
6-0296-1501	4419-16	16	270 181 1.8

⑯ ダイヤモンドナイフシャブナー(両刃)〈ADL-F1〉目

cm	全長	g	背厚
6-0296-1601	4469-23	23	350 212 1.8



GOURMET ヴォストフ グルメシリーズ



ヴォストフ グルメシリーズ

⑰ パーリングナイフ(両刃)〈ADL-K5〉目

cm	全長	g	背厚
6-0296-1701	4030-7	7	169 28 1.2

⑱ 牛刀(両刃)〈ADL-G0〉目

cm	全長	g	背厚
6-0296-1801	4562-16	16	293 142 2.3
6-0296-1802	4562-18	18	310 151 2.3
6-0296-1803	4562-20	20	335 204 2.6
6-0296-1804	4562-23	23	365 212 2.6
6-0296-1805	4562-26	26	395 230 2.6

⑲ キッチンナイフ(両刃)〈ADL-G8〉目

cm	全長	g	背厚
6-0296-1901	4130-14	14	265 93 1.8
6-0296-1902	4130-16	16	285 102 1.8
6-0296-1903	4130-18	18	304 100 1.8
6-0296-1904	4130-20	20	323 106 1.8

⑳ スライサー(両刃)〈ADL-G9〉目

cm	全長	g	背厚
6-0296-2001	4114-20	20	323 103 1.8

㉑ ロングスライサー(両刃)〈ADL-H0〉目

cm	全長	g	背厚
6-0296-2101	4502-20	20	327 127 1.8
6-0296-2102	4502-23	23	360 135 1.8
6-0296-2103	4502-26	26	398 137 1.8

㉒ 三徳庖丁(両刃)〈ADL-D1〉目

cm	全長	g	背厚
6-0296-2201	4186-17	17	290 124 2.0

㉓ 西洋型骨スキ(両刃)〈ADL-Q0〉目

cm	全長	g	背厚
6-0296-2301	4606-14	14	270 102 2.0

㉔ フィレットナイフ(両刃)〈ABO-64〉目

cm	全長	g	背厚
6-0296-2401	4552-16	16	285 88 1.0



LE CORDON BLEU ヴォストフ ル・コルドンブルーシリーズ



ヴォストフ ル・コルドンブルーシリーズ

㉕ パーリングナイフ(両刃)〈BDL-B4〉目

cm	全長	g	背厚
6-0296-2501	4065-09	9	187 50 1.5
6-0296-2502	4065-12	12	225 58 1.5

㉖ 牛刀(両刃)〈ADL-K8〉目

cm	全長	g	背厚
6-0296-2601	4581-16	16	277 127 2.0
6-0296-2602	4581-20	20	327 197 2.6
6-0296-2603	4581-23	23	358 205 2.6

㉗ 牛刀(筋入)(両刃)〈ADL-L3〉目

cm	全長	g	背厚
6-0296-2701	4571-20	20	327 193 2.5

㉘ 三徳庖丁(両刃)〈ADL-F3〉目

cm	全長	g	背厚
6-0296-2801	4181-17	17	300 169 2.0

㉙ 細身スライサー(両刃)〈ADL-L2〉目

cm	全長	g	背厚
6-0296-2901	4521-16	16	276 95 1.8
6-0296-2902	4521-20	20	321 122 1.8
6-0296-2903	4521-23	23	350 131 1.8
6-0296-2904	4521-26	26	380 137 2.5

㉚ ケーキナイフ(両刃)〈ABO-70〉目

cm	全長	g	背厚
6-0296-3001	4514-26	26	403 186 2.5

材質:クロム・モリブデンバナジウム
研ぎやすいアゴなスタイルです。

料理道具

鍋類

フライパン・グリルパン

ガス・石油・アルコール・ホテル用

バット・番重・コンテナ

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

そはうどん・パスタ用品

蒸し器・中華揚げ物用品