

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20423-304	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 TKG

304

※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。

エコクリーン TKG-PRO(プロ) 業務用 料理庖丁

水だけで嫌な油污れ等が簡単に落ち、耐食性・耐酸性にも優れ、抗菌・抗カビ効果でメンテナンス性抜群で衛生的。刀身にモリブデンバナジウム鋼を使用しハイレベルでの技術を駆使した理想の庖丁です。耐食性、耐磨耗性、耐熱・耐寒性に優れ、切れ味の持続性など品質を徹底追求して、高度な機能を実現しました。ハンドルは、握りやすく手にフィットし、使い易さを取り入れた庖丁です。



エコクリーン TKG-PRO(プロ) 業務用 料理庖丁

① ペティナイフ (両刃) <AEK-50> 目	③ 三徳庖丁 (両刃) <AEK-52> 目
cm 全長 8 背厚	cm 全長 8 背厚
6-0304-0101 12 238 60 1.7 ￥8,000	6-0304-0301 17.5 316 170 2.0 ￥11,000
6-0304-0102 15 270 70 2.0 ￥8,700	
② 牛刀 (両刃) <AEK-51> 目	④ 筋引 (両刃) <ATK-71> 目
cm 全長 8 背厚	cm 全長 8 背厚
6-0304-0201 18 315 150 2.0 ￥11,000	6-0304-0401 24 374 162 2.5 ￥16,000
6-0304-0202 21 343 170 2.0 ￥12,200	6-0304-0402 27 402 165 2.5 ￥18,500
6-0304-0203 24 374 210 2.5 ￥16,000	6-0304-0403 30 432 196 2.5 ￥19,500
6-0304-0204 27 403 220 2.5 ￥18,300	⑤ 骨スキ (片刃) <ATK-72> 目
6-0304-0205 30 433 240 2.5 ￥19,500	cm 全長 8 背厚
材質: 刀身 モリブデンバナジウム鋼 (ゼロクリア加工)	6-0304-0501 15 270 127 2.5 ￥11,000
ハンドル 18-8ステンレス、フロスティー仕上	



フロスティー仕上の特長

光沢のある、独特なサテン仕上ハンドル
一旦、鏡面のようなミラー仕上をしたあと、高圧でガラス粉を吹きつけ、表面に細かい凹凸をつける事により独特な光沢のあるサテン仕上になります。指紋が目立ちにくく、品のある落ち着いたイメージの演出をかもし出してくれます。

TKG-PRO(プロ) 業務用 料理庖丁

刀身にモリブデンバナジウム鋼を使用しハイレベルでの技術を駆使した理想の庖丁です。耐食性、耐磨耗性、耐熱・耐寒性に優れ、切れ味の持続性など品質を徹底追求して、高度な機能を実現しました。ハンドルは、握りやすく手にフィットし、使い易さを取り入れた庖丁です。



TKG-PRO(プロ) 業務用 料理庖丁

⑥ ペティナイフ (両刃) <ATK-38>	⑧ 三徳庖丁 (両刃) <ATK-40>
cm 全長 8 背厚	cm 全長 8 背厚
6-0304-0601 12 238 60 1.7 ￥7,500	6-0304-0801 17.5 316 170 2.0 ￥10,500
6-0304-0602 15 270 70 2.0 ￥8,200	
⑦ 牛刀 (両刃) <ATK-39>	⑨ 菜切庖丁 (両刃) <ATK-41>
cm 全長 8 背厚	cm 全長 8 背厚
6-0304-0701 18 315 150 2.0 ￥10,500	6-0304-0901 16 297 170 2.0 ￥9,700
6-0304-0702 21 343 170 2.0 ￥11,600	6-0304-0902 18 304 180 2.0 ￥10,500
6-0304-0703 24 374 210 2.5 ￥15,000	⑩ 筋引 (両刃) <AEK-72>
6-0304-0704 27 403 220 2.5 ￥17,300	cm 全長 8 背厚
6-0304-0705 30 433 240 2.5 ￥18,500	6-0304-1001 24 374 162 2.5 ￥15,000
	6-0304-1002 27 402 165 2.5 ￥17,600
	6-0304-1003 30 432 196 2.5 ￥18,500
	⑪ 骨スキ (片刃) <AEK-73>
	cm 全長 8 背厚
	6-0304-1101 15 270 127 2.5 ￥10,500

材質: 刀身 モリブデンバナジウム鋼
ハンドル 18-8ステンレス、フロスティー仕上



料理道具

鍋類

フライパン・グリルパン

ガストロノームパン・ホテルパン

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・包丁差・殺菌庫

そば・うどん・パスタ用品

蒸し器・中華・揚げ物用品