

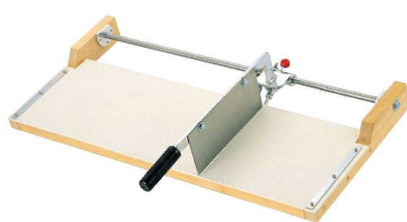
| パンフレット番号  | 問合せ先        | 電話番号         |
|-----------|-------------|--------------|
| 20424-414 | 株式会社クイックパック | 0564-59-3525 |

ご注文の際は、  
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

和食料理道具・抜型類

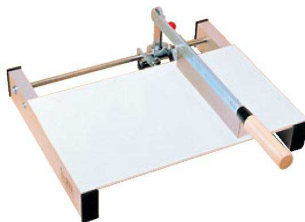
厨房用品

414



①スライド式 麺切機 加

0582700 ¥75,000  
麺台寸法:幅920×奥行280  
刃渡/270  
●うどん・そばなど、お好みの太さで  
均一にどんどん切る事ができます。



②麺切台 加

A-1000 5708500 ¥36,500  
外寸:445×365×H160  
庖丁刃長:225 重量:約4.5kg  
A-1300 8234900 ¥52,500  
外寸:600×400×H150  
庖丁刃長:270 重量:約6.6kg  
材質:庖丁/SUS440A  
台/アルミニウム  
●庖丁の上げる高さにより、切り巾が自在に変わります。  
※麺の切り巾は約1.5〜10mm



※写真は手付です

③こま板

|      | 外寸          | 商品コード   | 価格     |
|------|-------------|---------|--------|
| 大 手付 | 270×270×H35 | 5708100 | ¥5,600 |
| 手無   | 270×270×H35 | 5708200 | ¥5,100 |
| 小 手付 | 230×230×H30 | 5708300 | ¥3,850 |
| 手無   | 230×230×H30 | 5708400 | ¥3,650 |



④そば切りまな板 L型

7005800 ¥5,000  
サイズ:700×200  
厚さ:15 重量:0.7kg  
材質:桐  
●手前をL型の足で高くすること  
によって庖丁をまな板に平らに  
あてることができるので、そばが  
切りやすいです。



⑤全鋼 麺切庖丁 加

| 刃渡          | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|-------------|-----|-----|-----|---------|--------|
| A-1031 24cm | 282 | 310 | 2.0 | 6852100 | ¥3,650 |
| A-1032 27cm | 323 | 400 | 2.0 | 6852200 | ¥4,950 |

材質:55CSC焼入鋼



⑥麺切庖丁「切れ者」A-1012 加

5708800 ¥22,000  
刃渡:300 全長:300  
重量:670g 背厚:2.7  
材質:安来鋼青紙2号



⑦麺切庖丁「切れ者」A-1013 加

5708900 ¥15,950  
刃渡:240 全長:260  
重量:500g 背厚:2.7  
材質:安来鋼青紙2号



⑧正本 本露・玉白鋼 そば切り庖丁 加

| 刃渡   | 全長  | g     | 背厚  | 商品コード   | 価格       |
|------|-----|-------|-----|---------|----------|
| 30cm | 305 | 1,150 | 7.7 | 5788900 | ¥131,000 |
| 33cm | 333 | 1,230 | 7.9 | 5789000 | ¥152,600 |
| 36cm | 365 | 1,330 | 8.1 | 5789100 | ¥189,400 |



⑨共柄 そば切庖丁 加

|       | 刃渡  | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|-------|-----|-----|-----|-----|---------|---------|
| F-739 | 240 | 240 | 699 | 5.0 | 6568300 | ¥35,000 |
| F-740 | 270 | 270 | 798 | 5.0 | 6568400 | ¥50,000 |
| F-741 | 300 | 300 | 876 | 5.0 | 6568500 | ¥58,000 |

材質:白紙鋼



⑩木柄 そば切庖丁 F-738 加

6568200 ¥9,500  
刃渡:240 全長:270  
重量:346g 背厚:3.0  
材質:モリブデン鋼



⑪堺孝行 モリブデン鋼 そば切り庖丁 加

8420900 ¥37,400  
刃渡:330 全長:330  
重量:750g 背厚:2.5  
材質:モリブデン鋼  
●柄がドロップしているので、バランス  
良く使用できます。



⑫ステンレス鋼 別型 麺切庖丁 切れ者 A-0020 加

8421100 ¥28,000  
刃渡:330 全長:330  
重量:860g 背厚:2.8  
材質:金IIステンレス鋼



⑬ステンレス鋼 麺切庖丁 切れ者 加

| 刃渡          | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| A-1028 24cm | 260 | 410 | 2.5 | 8421300 | ¥9,100  |
| A-1048 27cm | 300 | 510 | 2.5 | 8421400 | ¥11,300 |
| A-1058 30cm | 310 | 600 | 2.5 | 8421200 | ¥15,150 |

材質:金IIステンレス鋼  
●錆びにくくよく切れます。



⑭卓上型 ほうき 加

7005400 ¥300  
外寸:285×200  
材質:いぐさ



⑮そば・粉用 はけ 加

5743200 ¥4,400  
外寸:350×75  
材質:柄/ブナ  
毛/黒アズロン