

|           |             |              |
|-----------|-------------|--------------|
| パンフレット番号  | 問合せ先        | 電話番号         |
| 20424-459 | 株式会社クイックパック | 0564-59-3525 |

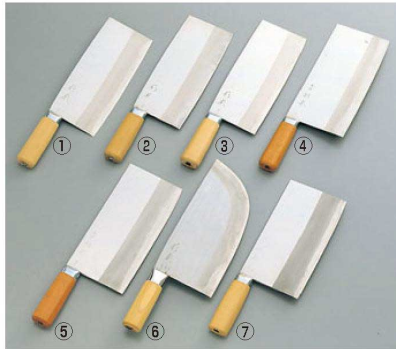
459

厨房用品

庖丁・砥石・庖丁差し類

ご注文の際は、  
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

東京 杉本 **SUGIMOTO**



永年にわたり独自の技術を結集し、特に一丁一丁丹念に作り上げた中華庖丁の最高峰「オーダーメイドスペシャルOMS」は、本来の優れた切れ味と耐久性を一層、発揮する逸品です。



**グレステン**

●グレステン鋼(ステンレス鋼)の特徴

高い硬度＝切れ味の良さ 耐摩耗性＝切れ味の持続性  
靱性＝強度 耐蝕性＝サビに強い  
だから強い味方になります。



杉本作 中華庖丁

| 刃渡            | 幅   | 全長  | g   | 背厚  | 柄長  | 商品コード   | 価格      |
|---------------|-----|-----|-----|-----|-----|---------|---------|
| ① # 1 22.0cm  | 95  | 325 | 380 | 2.9 | 110 | 0603400 | ¥29,908 |
| ② # 2 22.0cm  | 95  | 325 | 480 | 4.0 | 110 | 0603500 | ¥33,334 |
| ③ # 3 22.0cm  | 95  | 325 | 600 | 4.5 | 105 | 0603600 | ¥37,963 |
| ④ # 6 22.0cm  | 110 | 325 | 450 | 3.0 | 105 | 0603700 | ¥39,167 |
| ⑤ # 7 22.0cm  | 110 | 325 | 550 | 3.6 | 105 | 0603800 | ¥43,426 |
| ⑥ # 11 22.0cm | 110 | 348 | 600 | 4.5 | 110 | 0603900 | ¥47,130 |
| ⑦ # 22 19.5cm | 110 | 308 | 930 | 6.7 | 105 | 0604000 | ¥47,130 |

材質:刃部/白紙2号(高炭素鋼割込銀造品)  
※薄刃 #1-#6(やわらかいものを切る...肉・野菜用)  
中厚刃 #2-#7-#11(肉・野菜・鳥・魚など他万能用)  
厚刃 #3(骨付の肉・魚用)  
特厚刃 #22(骨切り)

⑧OMS-6

| 刃渡     | 幅   | 全長  | g   | 背厚  | 柄長  | 商品コード   | 価格      |
|--------|-----|-----|-----|-----|-----|---------|---------|
| 22.0cm | 110 | 325 | 440 | 3.8 | 105 | 4583500 | ¥58,982 |

※薄刃 主に骨などを除く前菜用

⑨OMS-7

| 刃渡     | 幅   | 全長  | g   | 背厚  | 柄長  | 商品コード   | 価格      |
|--------|-----|-----|-----|-----|-----|---------|---------|
| 22.0cm | 110 | 325 | 560 | 4.7 | 110 | 4583600 | ¥65,649 |

※厚刃 万能用

グレステン 中華庖丁

| 刃渡               | 幅   | 全長  | g   | 背厚  | 柄長  | 商品コード   | 価格      |
|------------------|-----|-----|-----|-----|-----|---------|---------|
| ⑩ 622-20W 22.0cm | 114 | 330 | 490 | 2.0 | 105 | 4583700 | ¥51,000 |
| ⑪ 622-25W 22.0cm | 114 | 330 | 560 | 2.5 | 105 | 4583800 | ¥54,000 |
| ⑫ 622-30W 22.0cm | 114 | 330 | 630 | 3.0 | 105 | 4583900 | ¥57,000 |



堺菊守 中華庖丁

⑬モリブデン鋼 SKK

| 刃渡     | 幅   | 全長  | g   | 背厚  | 柄長  | 商品コード   | 価格      |
|--------|-----|-----|-----|-----|-----|---------|---------|
| 22.0cm | 110 | 335 | 520 | 3.0 | 105 | 6850800 | ¥14,100 |

⑭安来鋼 #1 SKK

| 刃渡        | 幅   | 全長  | g   | 背厚  | 柄長  | 商品コード   | 価格      |
|-----------|-----|-----|-----|-----|-----|---------|---------|
| 薄口 22.0cm | 110 | 337 | 460 | 2.3 | 105 | 6850900 | ¥32,800 |
| 中厚 22.0cm | 110 | 337 | 600 | 3.2 | 105 | 6851000 | ¥34,400 |
| 厚口 22.0cm | 110 | 337 | 700 | 4.3 | 105 | 6851100 | ¥39,300 |

⑮安来鋼 #2 SKK

| 刃渡        | 幅  | 全長  | g   | 背厚  | 柄長  | 商品コード   | 価格      |
|-----------|----|-----|-----|-----|-----|---------|---------|
| 薄口 22.0cm | 95 | 340 | 460 | 2.5 | 110 | 6851200 | ¥31,300 |
| 中厚 22.0cm | 95 | 340 | 520 | 3.3 | 110 | 6851300 | ¥33,200 |
| 厚口 22.0cm | 95 | 340 | 570 | 3.5 | 110 | 6851400 | ¥37,800 |



⑯堺孝行 イノックス 中華庖丁 ツバ付

| 刃渡           | 幅   | 全長  | g   | 背厚  | 柄長 | 商品コード   | 価格      |
|--------------|-----|-----|-----|-----|----|---------|---------|
| 20043 19.5cm | 85  | 300 | 320 | 1.2 | 96 | 7984900 | ¥17,200 |
| 20044 21.0cm | 95  | 310 | 480 | 1.8 | 97 | 7985000 | ¥20,800 |
| 20045 22.5cm | 110 | 325 | 520 | 1.8 | 97 | 7985100 | ¥23,500 |

材質:モリブデン鋼

⑰堺孝行 イノックス 中華庖丁

| 刃渡           | 幅   | 全長  | g   | 背厚  | 柄長 | 商品コード   | 価格      |
|--------------|-----|-----|-----|-----|----|---------|---------|
| 20040 19.5cm | 85  | 300 | 290 | 2.0 | 96 | 7945000 | ¥10,300 |
| 20041 21.0cm | 95  | 315 | 450 | 2.0 | 97 | 7945100 | ¥14,200 |
| 20042 22.5cm | 110 | 320 | 510 | 2.0 | 97 | 7945200 | ¥15,800 |

材質:刃部/モリブデン鋼



⑱最高級V金10 中華庖丁

| 刃渡        | 幅   | 全長  | g    | 背厚  | 柄長  | 商品コード   | 価格      |
|-----------|-----|-----|------|-----|-----|---------|---------|
| #7 22.0cm | 115 | 345 | 約800 | 3.1 | 110 | 5430400 | ¥44,300 |

材質:刃部/V金10ステンレスコバルト入り  
●手造り品



⑲モリブデン鋼 中華庖丁

| 刃渡     | 幅  | 全長  | g   | 背厚  | 柄長  | 商品コード   | 価格     |
|--------|----|-----|-----|-----|-----|---------|--------|
| 18.0cm | 95 | 305 | 350 | 2.0 | 115 | 1729800 | ¥4,000 |

材質:刃部/モリブデン鋼  
ハンドル/ベークライト樹脂



⑳景水桜 中華庖丁

| 刃渡     | 幅   | 全長  | g   | 背厚  | 柄長      | 商品コード  | 価格 |
|--------|-----|-----|-----|-----|---------|--------|----|
| 175×87 | 285 | 300 | 2.0 | 105 | 7380800 | ¥2,650 |    |

材質:刃部/ステンレス刃物鋼

●このカタログに掲載されている価格は、平成29年4月1日現在のもので、税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。