

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20424-464	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。

庖丁・砥石・庖丁差し類

厨房用品

464



① ワーリングコードレス エレクトリックナイフ

刃渡	全長	g	商品コード	価格
WEK-200J	22 _{cm}	500	580	1021900 ¥30,000

外寸:50×500×H120(ブレード装着時)
電源:単相100-240V 50/60Hz
消費電力:DC 9.0V 0.85A
連続使用時間:約25分(フル充電時)
付属品:キャリングケース 充電アダプター
スライシングガイド カービング・ブレード
ブレード・ブレード

- 2種類の専用ブレードでハード系のパン、肉類、サンドイッチまで場所を選ばず使用できる充電式のコードレスタイプ



ブレード・ブレード

フランスパンやハード系のパン、サンドイッチ、クロワッサン、ロールパンなどのカットに最適。食材をブレードに軽く当てただけで、簡単に均一の厚みにスライスします。



カービング・ブレード

ターキー、チキン、ローストビーフなどの肉類に加え、パイナップルなどのフルーツやチーズ、太巻き寿司、ロールケーキにも使用可能。



② ブラック&デッカー 電動ブレード&マルチナイフ EK-700

1020700	¥9,000
外寸:460×60×H70	
電源:単相100V 50/60Hz	
消費電力:90W	
重量:約0.7kg	
定格時間:連続 / 最大3分	
ブレード長:18.5cm	
コード長:2.2m	
付属品:本体、ブレード、ブレードカバー	



どんな固さのパンでも好みの厚さに簡単にスライスできます



サンドイッチや巻き寿司を切っても、切り口がきれい

NEW



仁作 波刃ナイフ

	刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格	
③	No3000	21cm	375	110	1.5	3181600	¥4,000
④	No3010	27cm	440	140	1.5	3181700	¥5,000
⑤	No3020	33cm	500	170	1.5	3181800	¥8,000

材質:刃部/ステンレス ハンドル/天然木
●「押し切る」「引いて切る」、どちらでも切れる、驚きの切れ味を生む新型波刃



「押し切る」際に当たる刃面



「引いて切る」際に当たる刃面



⑥ 卓上ケーキナイフ DL-6281

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
DL-6281	250	40	1.3	3184410	¥1,300

刃部:ステンレス刃物鋼
ハンドル:ABS樹脂

⑦ ケーキナイフ DL-6282

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
DL-6282	400	120	1.5	3184510	¥1,500

刃部:ステンレス刃物鋼
ハンドル:ポリプロピレン

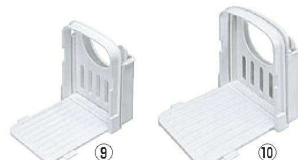
⑧ PC パン切りトレー

8216400	¥900
---------	------

340×270×H13
材質:トレー/メタクリル樹脂(耐熱90℃)
中アミ/ポリプロピレン(耐熱120℃)

- トレーの中に中アミを置き、マス目に沿って切ると、まっすぐ切れます。(1マス/18mm)
- 切りくずはトレーの中に残ります。

目盛にあわせて厚み調整プレートを差し込み、庖丁を入れるだけ。



食パン カットガイド

	商品コード	価格
⑨ SCG1 (S)	190×145×H177 7008000	¥1,200

材質:本体・プレート/ABS樹脂 庖丁ガード/ポリエチレン
耐熱温度:80℃

- 折りたたみプレートが本体幅に収まり、スマートに収納
- Lサイズはホームベーカリーで焼いた山型パンにも対応します。



厚み調整板を、切りたい厚みに合わせて本体枠に差し込みます。



パンを横に寝かせるように置きます。



ナイフをスリットに通しゆっくり動かしながら切ります。

ナナメカットで焼き立てパンをスライス
最後の一枚まできれいに切れます。



ホームベーカリースライサー

	外寸	商品コード	価格
⑪PS-955	159×235×H 69	4880900	¥2,000
⑫PS-956 フード付	164×242×H218	4880910	¥3,000

材質:安全ガード・厚み調整板・底板/ABS樹脂

ナイフあて/ポリプロピレン 本体枠・フード/スチロール樹脂

- サンドイッチに使える1cmから、リッチな3cmまで5mm刻みで5段階に厚みの調節ができます。