

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20457-302	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**

302

VICTORINOX ビクトリノックス



ビクトリノックス

① ペティナイフ

〈ABK-52〉 目 ¥1,100
6-0302-0101 レッド 6.7701E
6-0302-0102 ブラック 6.7703E
全長:214 刃渡り:100

② ペティナイフ 波刃

〈ABK-53〉 目 ¥1,100
6-0302-0201 レッド 6.7731E
6-0302-0202 ブラック 6.7733E
全長:214 刃渡り:100

③ フルーツナイフ

レッド 6.7401E
〈ABK-50〉 目 6-0302-0301 ¥900
全長:185 刃渡り:80

④ フルーツナイフ 波刃

〈ABK-51〉 目 ¥900
6-0302-0401 レッド 6.7431E
6-0302-0402 ブラック 6.7433E
全長:185 刃渡り:80

⑤ トマトベジタブルナイフ

〈ABK-54〉 目 ¥1,100
6-0302-0501 レッド 6.7831E
6-0302-0502 ブラック 6.7833E
全長:223 刃渡り:110

①〜⑤材質:刃部/ステンレススチール
ハンドル/ポリプロピレン
●細かい波刃が食材を確実に捉えるので、熟したトマトや果物をつぶさず、きれいに切り分けることができます。



ビクトリノックス

⑥ ペティナイフ

〈ABK-56〉 目 ¥1,100
6-0302-0601 ピンク 6.7706.5FCE
6-0302-0602 オレンジ 6.7706.9FCE
6-0302-0603 イエロー 6.7706.8FCE
6-0302-0604 グリーン 6.7706.4FCE
全長:210 刃渡り:100
材質:刃部/ステンレススチール
ハンドル/ポリプロピレン

⑦ トマトベジタブルナイフ

〈ABK-57〉 目 ¥1,100
6-0302-0701 ピンク 6.7836.5FCE
6-0302-0702 オレンジ 6.7836.9FCE
6-0302-0703 イエロー 6.7836.8FCE
6-0302-0704 グリーン 6.7836.4FCE
全長:220 刃渡り:110

●細かい波刃が食材を確実に捉えるので、熟したトマトや果物をつぶさず、きれいに切り分けることができます。



⑧ ニュー ストッパー付

フルーツナイフ
〈AHL-R0〉 ¥670
6-0302-0801 剣型 全長:213 刃渡り:100
6-0302-0802 先丸型 全長:213 刃渡り:100
●木製サヤ付(ストッパー付)

⑨ サヤ付き フルーツナイフ

DH-2335
〈AHL-Z8〉 目 6-0302-0901 ¥700
全長:185 刃渡り:90
材質:刃部/ステンレス刃物鋼
ハンドル部/ABS樹脂(耐熱100℃)
サヤ/ポリプロピレン(耐熱110℃)



フルーツナイフ

⑩ サンクラフト 421(三徳型)
〈AHL-87〉 目 6-0302-1001 ¥900
全長:215 刃渡り:110
プラスチックサヤ付

⑪ サンクラフト 422(薄刃型)

〈AHL-88〉 目 6-0302-1101 ¥900
全長:215 刃渡り:110
プラスチックサヤ付

⑫ 朱丹柄 フルーツナイフ(剣)

〈AHL-45〉 6-0302-1201 ¥420
全長:198 刃渡り:90
※⑩〜⑫ 材質:ステンレス製

ミソノ果物ナイフ(木製サヤ付)

⑬ No. 1
〈AHL-50〉 目 6-0302-1301 ¥2,300
全長:200 刃渡り:105

⑭ No. 3

〈AHL-51〉 目 6-0302-1401 ¥2,600
全長:210 刃渡り:106
⑬⑭ 材質:特殊ステンレス鋼



⑮ セラミック ハニーマイ

CH-10(片刃)
〈ASL-34〉 6-0302-1501 ¥3,000
全長:212 刃渡り:100
材質:刃部/ジルコニアセラミック
柄部/ABS樹脂
●安全ロック機能付

⑯ ステンゴールド 皮むき庖丁

〈AKW-01〉 6-0302-1601 ¥2,600
10.5cm 全長:220
材質:ステンレス特殊鋼刃材



⑰ ケント サヤ付 フルーツナイフ

FK-405 〈AHL-M1〉 目 6-0302-1701 ¥700
全長:210 刃渡り:100
材質:ステンレス製
柄:ABS樹脂

⑱ 木サヤ付 フルーツナイフ(剣)

ST-600(モリブデン鋼)
〈AHL-C7〉 6-0302-1801 ¥1,900
全長:210 刃渡り:105

⑲ 木サヤ付 フルーツナイフ(三徳)

ST-700(モリブデン鋼)
〈AHL-C6〉 6-0302-1901 ¥2,000
全長:220 刃渡り:110

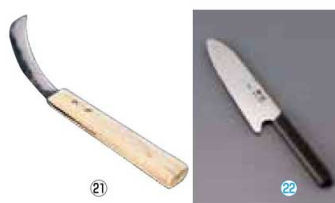


⑳ 銀チタン

3Dミニナイフ(サヤ付)
3D-130

〈ANI-26〉 6-0302-2001 ¥4,000
全長:240 刃渡り:130
材質:刀身/銀含有チタン合金
ハンドル/耐熱抗菌ポリプロピレン樹脂
(耐熱130℃)

●新開発の刃形3Dチタンは軽い力で鋭く爽やかな切れ味で、永切れ性能の革命的向上を実現しました。
●刃全体が銀抗菌作用!チタン特有のサビない軽い!



㉑ バナナ切 庖丁(安来鋼白2号)

〈ABN-01〉 6-0302-2101 ¥3,200
12cm 全長:280

㉒ マック 万能小庖丁 DSU-55

〈AHU-94〉 目
cm 全長 g 背厚
6-0302-2201 14 250 60 1.5 ¥2,500
材質:刃/クロム・モリブデン鋼
柄/エラストマー樹脂
●ピッキングするほど軽くて、小振り扱いやすい庖丁です。

㉓ ベンリナー ハンドカバー

〈AHV-43〉 目 6-0302-2301 ¥620
90×48
材質:MSエスチレン



料理道具

鍋類

フライパン・
グリルパン・

ダマシロフ・
ホルパン・

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・米ひつ

庖丁・ナイフ・
砥石

まな板・包丁差・
殺菌庫

そば・うどん・
ハスタ用品

蒸し器・中華・
揚げ物用品