

|           |             |              |
|-----------|-------------|--------------|
| パンフレット番号  | 問合せ先        | 電話番号         |
| 20457-306 | 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

306

※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。

## Tojiro・pro トウジロウ プロ〈ゼロクリア加工〉 (DPスウェーデン鋼)



### DPエコクリーンシリーズ (オールゼロクリア加工) **エコ**

業務用庖丁として基本性能に定評のある「Tojiro-Pro」シリーズに「ゼロクリア加工」を施しました。

#### ① ペティナイフ (両刃) **AEK-58**

cm 全長 g

6-0306-0101 FZ-883 12 225 65 ¥7,000

6-0306-0102 FZ-884 15 255 70 ¥7,500

#### ② 牛刀 (両刃) **AEK-59**

cm 全長 g

6-0306-0201 FZ-888 18 305 150 ¥9,700

6-0306-0202 FZ-889 21 335 160 ¥10,800

6-0306-0203 FZ-890 24 375 210 ¥13,500

6-0306-0204 FZ-891 27 405 255 ¥16,500

#### ③ 筋引 (両刃) **AEK-60**

cm 全長 g

6-0306-0301 FZ-886 24 360 150 ¥13,500

#### ④ 三徳 (両刃) **AEK-61**

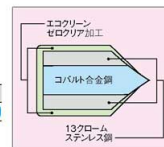
cm 全長 g

6-0306-0401 FZ-895 17 290 150 ¥9,700

#### ⑤ 薄刃 (両刃) **AEK-62**

cm 全長 g

6-0306-0501 FZ-894 16.5 295 160 ¥9,700



### モリブデン・バナジウム鋼割込

●錆びにくい13クロームステンレスに、刃物鋼では最高級のモリブデン・バナジウム鋼を刃部に割り込み、最新の設備と高度な技術で造り上げられた製品ですので、使い始めから本格的な切れ味のよさが得られます。



### ブライトM11プロ 割込シリーズ

#### ⑥ ペティ (両刃) **ABL-59**

cm 全長 g 背厚

6-0306-0601 M1108-DPS 12 240 75 1.8 ¥6,100

6-0306-0602 M1107-DPS 15 265 80 1.8 ¥6,500

6-0306-0603 M1117-DPS 18 295 85 1.8 ¥7,200

#### ⑦ 牛刀 (両刃) **ABL-60**

cm 全長 g 背厚

6-0306-0701 M1106-DPS 18 310 140 2.0 ¥9,400

6-0306-0702 M1105-DPS 21 340 150 2.0 ¥10,100

6-0306-0703 M1104-DPS 24 380 200 2.2 ¥12,200

6-0306-0704 M1103-DPS 27 410 245 2.2 ¥15,600

6-0306-0705 M1102-DPS 30 440 285 2.2 ¥19,300

6-0306-0706 M1101-DPS 33 470 320 2.2 ¥22,700

#### ⑧ 筋引 (両刃) **ABL-61**

cm 全長 g 背厚

6-0306-0801 M1124-DPS 21 340 135 2.0 ¥10,100

6-0306-0802 M1113-DPS 24 365 155 2.2 ¥12,200

6-0306-0803 M1112-DPS 27 405 205 2.2 ¥15,600

6-0306-0804 M1127-DPS 30 435 220 2.2 ¥19,300

#### ⑨ 万能 (両刃) **ABL-62**

cm 全長 g 背厚

6-0306-0901 M1115-DPS 16 290 140 2.0 ¥9,400

6-0306-0902 M1114-DPS 17.5 305 150 2.0 ¥10,100

#### ⑩ 菜切 (両刃) **ABL-63**

cm 全長 g 背厚

6-0306-1001 M1116-DPS 16 290 160 2.0 ¥9,400

6-0306-1002 M1165-DPS 18 310 180 2.0 ¥10,100

### 堺 南海 (オールステンレス一体型料理庖丁)



### 堺 南海

#### ⑪ ペティナイフ (両刃) **ANV-01**

cm 全長 g 背厚

6-0306-1101 AS-9 15 260 80 1.7 ¥6,500

#### ⑫ 牛刀 (両刃) **ANV-02**

cm 全長 g 背厚

6-0306-1201 AS-7 18 (刺先) 320 160 1.9 ¥9,500

6-0306-1202 AS-4 21 340 155 1.9 ¥10,300

6-0306-1203 AS-3 24 373 200 2.4 ¥11,300

6-0306-1204 AS-2 27 400 225 2.4 ¥13,300

6-0306-1205 AS-1 30 435 255 2.4 ¥15,500

#### ⑬ 筋引 (両刃) **ANV-03**

cm 全長 g 背厚

6-0306-1301 AS-6 24 373 170 2.4 ¥11,300

6-0306-1302 AS-5 27 405 190 2.4 ¥13,300

#### ⑭ 三徳 (両刃) **ANV-04**

cm 全長 g 背厚

6-0306-1401 AS-8 17 295 155 1.9 ¥9,500

特長と品質  
●刀身(モリブデンバナジウム鋼)と柄の部分(18-8 ステンレス)を一体化した事により、洗いやすぐハンドルが腐ったり抜ける心配がなく衛生的です。  
●刀身が柄の最後部まで差し込んであり折れ等の心配がありません。



### 成平シリーズ オールステンレス一体構造

#### ⑮ ペティナイフ FC-60 (両刃) **ANL-02**

cm 全長 g 背厚

6-0306-1501 15 260 85 2.0 ¥2,800

#### ⑯ 牛刀 FC-62 (両刃) **ANL-04**

cm 全長 g 背厚

6-0306-1601 18 310 150 2.0 ¥3,700

#### ⑰ 三徳庖丁 FC-61 (両刃) **ANL-03**

cm 全長 g 背厚

6-0306-1701 17 300 150 2.0 ¥3,700

#### ⑱ パンスライサー FC-63 **ANL-05**

cm 全長 g 背厚

6-0306-1801 21 350 130 2.0 ¥3,500

料理道具

鍋類

フライパン・グリルパン

ガス・プロパン・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・パスタ用品

蒸し器・中華・揚げ物用品