

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20457-310	株式会社クイックパック	0564-59-3525

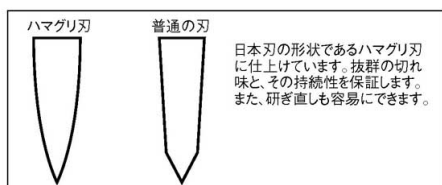
●ご注文の際は、注文コードをご記入ください。 **TKG**

310

※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。



材質:刃身/大同特殊鋼製モリブデン・バナジウム・ステンレス鋼
ハンドル/ゼラス(オレフィン系エラストマー) 耐熱温度:105℃



日本刃の形状であるハマグリ刃に仕上げています。抜群の切れ味と、その持続性を保証します。また、研ぎ直しも容易にできます。



カラーセレクト ※御注文の際は、色を御指定ください。

① ペティナイフ(両刃) (AKL-28)

	レッド	イエロー	グリーン	ブルー	ブラック	全長	質量(g)	背厚	
12cm	6-0310-0101	6-0310-0102	6-0310-0103	6-0310-0104	6-0310-0105	230	44	1.3	¥2,700
15cm	6-0310-0106	6-0310-0107	6-0310-0108	6-0310-0109	6-0310-0110	260	48	1.3	¥2,900

② 牛刀(両刃) (AKL-30)

	レッド	イエロー	グリーン	ブルー	ブラック	全長	質量(g)	背厚	
21cm	6-0310-0201	6-0310-0202	6-0310-0203	6-0310-0204	6-0310-0205	335	120	1.9	¥4,500
24cm	6-0310-0206	6-0310-0207	6-0310-0208	6-0310-0209	6-0310-0210	370	152	2.2	¥5,200

③ 三徳包丁(両刃) (AKL-29)

cm	レッド	イエロー	グリーン	ブルー	ブラック	全長	質量(g)	背厚	
16.5	6-0310-0301	6-0310-0302	6-0310-0303	6-0310-0304	6-0310-0305	290	88	1.6	¥3,900

特長

- ハンドルは、耐熱性、耐衝撃性に優れ柔らかい感触で、使い易さを考慮したデザインです。
- 焼き入れ後に-70℃以下に冷却する特殊な処理をほどこす事により、高い硬度と靱性を与えています。
- 抜群の切れ味とその持続性を保証します。また研ぎ直しも容易に出来ます。

スタンダード 抗菌 プラ柄ツバ付シリーズ
※御注文の際は、色を御指定ください。



材質 刀身: モリブデンバナジウム鋼
ハンドル:POM樹脂(耐熱温度150℃)



●抗菌6色のカラーハンドルで、食材別に使い分けのに便利です。

④ ペティナイフ(両刃) (AZT-69) 目 抗菌

cm	黒	青	緑	黄	赤	白	全長	質量(g)	背厚	
12	51501 6-0310-0401	56001 6-0310-0402	56041 6-0310-0403	56081 6-0310-0404	56121 6-0310-0405	56161 6-0310-0406	235	80	1.5	¥7,700
15	51503 6-0310-0407	56003 6-0310-0408	56043 6-0310-0409	56083 6-0310-0410	56123 6-0310-0411	56163 6-0310-0412	265	85	1.5	¥8,200

⑤ 牛刀(両刃) (AZT-70) 目 抗菌

cm	黒	青	緑	黄	赤	白	全長	質量(g)	背厚	
18	51504 6-0310-0501	56004 6-0310-0502	56044 6-0310-0503	56084 6-0310-0504	56124 6-0310-0505	56164 6-0310-0506	305	170	2.1	¥11,300
21	51505 6-0310-0507	56005 6-0310-0508	56045 6-0310-0509	56085 6-0310-0510	56125 6-0310-0511	56165 6-0310-0512	335	190	2.2	¥12,600
24	51506 6-0310-0513	56006 6-0310-0514	56046 6-0310-0515	56086 6-0310-0516	56126 6-0310-0517	56166 6-0310-0518	370	250	2.3	¥16,300
27	51507 6-0310-0519	56007 6-0310-0520	56047 6-0310-0521	56087 6-0310-0522	56127 6-0310-0523	56167 6-0310-0524	405	280	2.3	¥17,700
30	51508 6-0310-0525	56008 6-0310-0526	56048 6-0310-0527	56088 6-0310-0528	56128 6-0310-0529	56168 6-0310-0530	435	340	2.9	¥20,900

⑥ 筋引(両刃) (AZT-71) 目 抗菌

cm	黒	青	緑	黄	赤	白	全長	質量(g)	背厚	
24	51511 6-0310-0601	56011 6-0310-0602	56051 6-0310-0603	56091 6-0310-0604	56131 6-0310-0605	56171 6-0310-0606	365	180	2.2	¥16,300
27	51512 6-0310-0607	56012 6-0310-0608	56052 6-0310-0609	56092 6-0310-0610	56132 6-0310-0611	56172 6-0310-0612	395	195	2.2	¥17,700

⑦ 三徳(両刃) 18cm (AZT-73) 目 ¥11,700 抗菌

	黒	青	緑	黄	赤	白	全長	質量(g)	背厚	
	51524 6-0310-0701	56024 6-0310-0702	56064 6-0310-0703	56104 6-0310-0704	56144 6-0310-0705	56184 6-0310-0706	305	180	2.0	

⑧ 菜切(両刃) 18cm (AZT-74) 目 ¥11,700 抗菌

	黒	青	緑	黄	赤	白	全長	質量(g)	背厚	
	51525 6-0310-0801	56025 6-0310-0802	56065 6-0310-0803	56105 6-0310-0804	56145 6-0310-0805	56185 6-0310-0806	310	200	2.2	

⑨ 骨スキ東(片刃) 15cm (AZT-72) 目 ¥11,700 抗菌

	黒	青	緑	黄	赤	白	全長	質量(g)	背厚	
	51518 6-0310-0901	56018 6-0310-0902	56058 6-0310-0903	56098 6-0310-0904	56138 6-0310-0905	56178 6-0310-0906	265	160	2.3	

関連商品 その他 龍治カラー庖丁→P.270

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