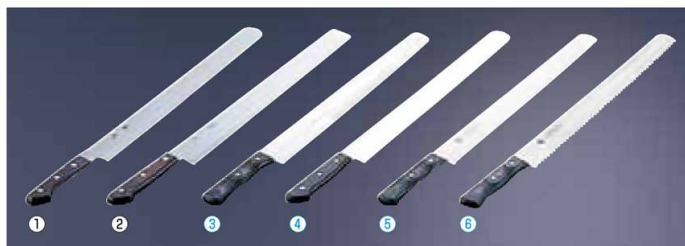


パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20457-316	株式会社クイックパック	0564-59-3525

◎ご注文の際は、注文コードをご記入ください。TKG

316



① 佐々木 カステラ庖丁
(全鋼) (WKS-02)

cm	全長	背厚	
6-0316-0101	30	440	2.0 ￥32,000
6-0316-0102	33	470	2.0 ￥34,000
6-0316-0103	36	500	2.0 ￥38,000
6-0316-0104	39	530	2.0 ￥42,000
6-0316-0105	42	560	2.0 ￥46,000
6-0316-0106	45	588	2.0 ￥52,000
6-0316-0107	48	620	2.0 ￥58,000

② 常次 カステラ庖丁
(割込 白2号鋼)
(WKS-03)

cm	全長	背厚	
6-0316-0201	30	435	2.0 ￥36,000
6-0316-0202	33	477	2.0 ￥38,000
6-0316-0203	36	503	2.0 ￥41,000
6-0316-0204	39	532	2.0 ￥43,000
6-0316-0205	42	563	2.0 ￥44,000
6-0316-0206	45	592	2.0 ￥51,000
6-0316-0207	48	620	2.2 ￥58,000

孝行 カステラナイフ

③ 打刃 (WKS-10) 目

cm	全長	背厚	
6-0316-0301	30	435	1.8 ￥20,500
6-0316-0302	33	455	1.8 ￥21,800
6-0316-0304	39	520	2.0 ￥26,800
6-0316-0305	42	560	2.1 ￥30,200
6-0316-0306	45	585	2.1 ￥33,700
6-0316-0308	51	645	2.1 ￥48,100
6-0316-0309	54	670	2.1 ￥57,100

④ 本焼 (WKS-11) 目

cm	全長	背厚	
6-0316-0401	30	445	2.1 ￥13,200
6-0316-0402	33	480	2.1 ￥14,600
6-0316-0403	36	510	2.1 ￥15,400
6-0316-0404	39	540	2.1 ￥16,800
6-0316-0405	42	570	2.1 ￥18,000
6-0316-0406	45	600	2.1 ￥19,300
6-0316-0407	48	625	2.1 ￥26,200
6-0316-0408	51	645	2.1 ￥48,100
6-0316-0409	54	675	2.1 ￥58,200

⑤ ステンレス製
(WKS-12) 目

cm	全長	背厚	
6-0316-0501	30	440	1.9 ￥11,200
6-0316-0502	33	465	1.9 ￥12,200
6-0316-0503	36	505	1.9 ￥13,300
6-0316-0504	39	525	1.9 ￥15,200
6-0316-0505	42	565	1.9 ￥17,100
6-0316-0506	45	590	1.9 ￥18,400
6-0316-0507	48	620	1.9 ￥22,500

⑥ 波刃 (ステンレス製)
(WKS-13) 目

cm	全長	背厚	
6-0316-0601	30	440	1.9 ￥12,600
6-0316-0602	33	470	1.9 ￥13,700
6-0316-0603	36	500	1.9 ￥14,700
6-0316-0604	39	530	1.9 ￥16,600
6-0316-0605	42	565	1.9 ￥18,400
6-0316-0606	45	590	1.9 ￥20,000
6-0316-0607	48	620	1.9 ￥24,200



⑦ グレステン
カステラケーキスライサー
(AGL-23) 目

cm	全長	背厚	
6-0316-0701	336WC	36	552 1.5 ￥34,100
6-0316-0702	340WC	40	590 1.5 ￥37,400
6-0316-0703	345WC	45	636 1.5 ￥41,800
6-0316-0704	348WC	48	665 1.5 ￥46,200



⑧ カステラナイフ ウォーマー
(WKS-04) 6-0316-0801 ￥36,000

420×120×H120
電源:単相100V/300W
●刃先に付着した糖分をお湯で分解します。



⑨ 電気式ナイフ ウォーマー
(WUO-01) 目 6-0316-0901 ￥160,000

530×173×H126
電源:単相100V/750W
●水槽に水(お湯)を8分目まで入れます。
電源スイッチを入れるとパイロットランプが点灯し
水温が80℃まで上昇するとサーモスタットが働き
ます。パイロットランプが消えたら使用可能です。



ブライト M11プロ (抗)

⑩ ケーキナイフ (ABL-51) 目

cm	全長	
6-0316-1001	M1145	30 440 ￥19,100
6-0316-1002	M1144	33 470 ￥20,900
6-0316-1003	M1143	36 500 ￥22,500
6-0316-1004	M1142	39 530 ￥23,600
6-0316-1005	M1141	42 560 ￥24,600
6-0316-1006	M1140	45 590 ￥25,700

⑪ ケーキナイフ ウェーブエッジ
(ABL-52) 目

cm	全長	
6-0316-1101	M1151	30 440 ￥20,300
6-0316-1102	M1150	33 470 ￥22,500
6-0316-1103	M1149	36 500 ￥23,800
6-0316-1104	M1148	39 530 ￥25,200
6-0316-1105	M1147	42 560 ￥26,600
6-0316-1106	M1146	45 590 ￥28,400

⑩⑪材質:刀身/モリブデン・バナジウム鋼
ハンドル/18-8抗菌ステンレス鋼

⑫ ケーキナイフ DL-6282

(WKC-P5) 目 6-0316-1601 ￥1,500

全長:410 刃渡り:275
刃部:ステンレス刃物鋼
ハンドル:ポリプロピレン
(耐熱温度110度)

⑬ ケーキナイフ PPP-537
(ステンレス刃物鋼)

(AKC-06) 目 6-0316-1301 ￥2,300
全長:445 刃渡り:310



⑭ ワイヤー式 ケーキスライサー
No.1311 (スチールクロームメッキ)

(WKC-F3) 目 6-0316-1401 ￥1,100

277×150
刃渡り有効寸法 234×H80
●5mm間隔9段階高さ調節付

⑮ スポンジスライサー用 補助具
PP-538 (2ヶ組)

(WSP-34) 目 6-0316-1501 ￥1,200

※2ヶの補助具をケーキナイフの先端とハンドル
近くに取り付けて、約6mmのピッチ(6mm・12mm・
18mm・24mm・30mm)でカステラをスライスできます。

料理道具

鍋類

フライパン・
グリルパン・

ガストロノームパン・
バルパン

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・
バスタ用品

蒸し器・中華・
揚げ物用品