

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20458-104	株式会社クイックパック	0564-59-3525

KYS ALL-ROUND KITCHEN GOODS

厨房用品

007 包丁・砥石・まな板 ◀ 料理道具

104



成平 #8000 モリブデン特殊鋼 口金付

① ペティ [CHEQ-01]	mm		
FC-40	130	12-0104-0101	¥3,400
FC-41	150	12-0104-0102	¥3,700

② 牛刀 [CHEQ-04]	mm		
FC-42	180	12-0104-0201	¥4,500
FC-43	210	12-0104-0202	¥5,500
FC-44	240	12-0104-0203	¥6,700
FC-45	270	12-0104-0204	¥8,000
FC-46	300	12-0104-0205	¥10,500

正広
MASAHIRO



正広作 ステンレス包丁 MS-400

⑨ 三徳型 [CHBE-01] B	mm		
165mm(11041)		12-0104-0901	¥6,000
⑩ 薄刃型 [CHBE-02] B	mm		
160mm(11044)		12-0104-1001	¥6,000



切れ味本位のハガネを特殊鍛造で割込加工。ハガネの切れ味はそのままにステンレスの利便性を兼ね備えた包丁です。

正広作 割込包丁 MC-80

⑪ 三徳型 [CHBC-01] B	mm		
165mm(10301)		12-0104-1101	¥5,500
⑫ 薄刃型 [CHBC-02] B	mm		
160mm(10302)		12-0104-1201	¥5,500

関孫六
SEKIRO



材質:刀身/モリブデンバナジウムステンレス刃物鋼
口金/ステンレススチール 柄/積層強化木

鋭い切れ味と研ぎ直しに優れた「ハイカーボン特殊ステンレス刃物鋼」を使用。

関孫六 4000ST

⑬ 三徳 [CHOE-01] B	mm		
AB-5222	165mm	12-0104-1701	¥4,400
⑭ 牛刀 [CHOE-02] B	mm		
AB-5223	180mm	12-0104-1801	¥4,400
AB-5224	210mm	12-0104-1802	¥5,000
AB-5225	240mm	12-0104-1803	¥5,500
AB-5226	270mm	12-0104-1804	¥6,000

⑮ ペティナイフ [CHOE-03] B	mm		
AB-5227	120mm	12-0104-1901	¥3,300

登録 成平作

しっかりとした性能を手ごろな価格で、切れ味を追及した品質と使いやすさを高次元で融合したシリーズは家庭から業務用のプロの方にも納得の使い心地を実現しています。
コストパフォーマンスに優れたスタンダードシリーズです。

③ 筋引 [CHEQ-03]	mm		
FC-91	240	12-0104-0301	¥6,700
FC-92	270	12-0104-0302	¥8,000

④ 薄刃 [CHEQ-07]	mm		
FC-49	160	12-0104-0401	¥4,500

⑤ 骨スキ [CHEQ-02]	mm		
FC-90	150	12-0104-0501	¥5,800

⑥ 小型三徳 [CHEQ-05]	mm		
FC-39	145	12-0104-0601	¥4,000

⑦ 三徳 [CHEQ-06]	mm		
FC-47	165	12-0104-0701	¥4,500

⑧ 洋出刃 [CHEQ-08]	mm		
FC-93	210	12-0104-0801	¥10,000
FC-94	240	12-0104-0802	¥12,000
FC-95	270	12-0104-0803	¥14,500

堺菊守



堺菊守 ステンレス包丁

⑬ 三徳型 [CHAZ-01]	mm		
165mm		12-0104-1301	¥5,200

⑭ 牛刀型 [CHAZ-02]	mm		
180mm		12-0104-1401	¥5,200

⑮ 薄刃型 [CHAZ-03]	mm		
165mm		12-0104-1501	¥5,200

⑯ ペティ [CHAZ-04]	mm		
120mm		12-0104-1601	¥2,300
135mm		12-0104-1602	¥2,700

関孫六
SEKIRO



⑳ ㉑材質:刀身/ステンレス複合材
(刃材/炭素鋼)
(側金/ステンレス鋼)
柄/ナイロン・ポリプロピレン

鋼とステンレスの特性が活きる「本割込鋼」。研ぎやすく鋭い切れ味の持続する高硬度の炭素鋼を、サビに強いステンレスで合わせることで日本らしい本格的包丁が実現しました。

関孫六 安士

㉑ 三徳 [CHOE-14] B	mm		
12-0104-2001			¥3,500

●鋼とステンレスの特性が活きる「複合三層鋼」。研ぎやすさと鋭い切れ味を兼ね備えています。

㉒ 菜切 [CHOE-15] B	mm		
12-0104-2101			¥3,500

●鋼とステンレスの特性が活きる「複合三層鋼」。研ぎやすさと鋭い切れ味を兼ね備えています。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。

料理道具

001
009

001
鍋類
フライパン

002
ホッパ
パン
ト

003
食缶
給食道具

004
コトナ
類

005
キッチン
ボット
保存容器

006
ボール
ミキサー
調理米びつ

007
包丁・砥石
まな板

008
中華用品
糖類・ゴムヘラ

009
揚げ物用品
ハケ類