

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20458-108	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

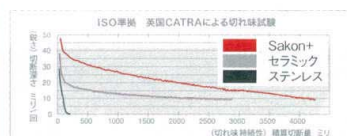
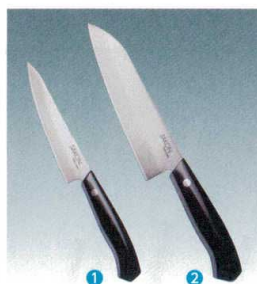
108

SAKON+

自ら刃を再生する次世代型包丁「SAKON・PLUS」

「SAKON・PLUS」は航空宇宙エンジニアリング技術として開発された新加工法 Vee-Tech を採用しており、刃先を刃物用鋼材から超硬質粒子へと徐々に変化させることにより、従来の刃物にはないセラミック包丁と同様の驚異的な切れ味と刃持ちの良さを実現する事に成功しました。

これまでの表面処理技術とは異なり、Vee-Tech により付加された超硬質粒子は完全に金属組織に融合される為、剥がれ落ちる事はありません。また元の金属との硬度の差により、使用する度に超硬質粒子が刃先に現れ続け、ミクロン単位の極微細なノコギリ状の刃が自己再生します。



「SAKON・PLUS」は、金属製でありながら、セラミック包丁と同様に驚異的な切れ味が持続します。

● スタイリッシュなメタクリル人工大理石板のハンドルで耐衝撃性、耐熱性、耐薬品性に優れ、汚れの心配も少なく、清潔に保つことができます。

SAKON+ (プラス)

① ペティ [CHOF-11] E

17132 135mm 12-0108-0101 ¥19,000

② 三徳 [CHOF-12] E

17112 180mm 12-0108-0201 ¥23,800

左近白梅



交互に繰り返すステンレス層とニッケル層とが織りなす複雑な鍛造模様が美しい多層 (73層) ダマスカス製品です。地金にはステンレスをしのぐ強力な防錆性を持つ純ニッケルを採用、SUS410ステンレス層との多層接合を実現しました。芯材には新開発のダイス鋼SKD11を採用、この両側に36層もの鍛造された多層部分を重ねています。

左近白梅 ニッケルダマスカス

③ 小包丁 [CHOF-21] E

154450 105 12-0108-0301 ¥23,800

④ 小柳包丁 [CHOF-22] E

154552 165 12-0108-0401 ¥24,800

⑤ 三徳 [CHOF-23] E

154150 165 12-0108-0501 ¥31,500

⑥ 菜切 [CHOF-24] E

154250 165 12-0108-0601 ¥33,800

⑦ 牛刀 [CHOF-25] E

154650 180 12-0108-0701 ¥32,500

154652 240 12-0108-0702 ¥43,000



堺菊守



ハンドルに和式柄を採用した、和包丁感覚の洋包丁、両刃仕様です。

堺菊守 モリブデン和式 (紫檀八角柄)

⑧ 牛刀 [CHAF-05]

210mm 12-0108-0801 ¥14,500
240mm 12-0108-0802 ¥18,000
270mm 12-0108-0803 ¥19,500
300mm 12-0108-0804 ¥22,000

⑨ ペティ [CHAF-06]

150mm 12-0108-0901 ¥12,000

⑩ 筋引 [CHAF-07]

270mm 12-0108-1001 ¥18,000

⑪ 三徳 [CHAF-08]

170mm 12-0108-1101 ¥14,500



⑫ 子供用クッキングナイフ [CHEK-01] E

BB-3 レッド 12-0108-1201 ¥1,800

BB-4 グリーン 12-0108-1202 ¥1,800

BB-10 イエロー 12-0108-1203 ¥1,800

刃渡り:115

● 刀身先端を丹念に丸めてあるので、万が一の落下時などの危険を減少させます。

● 握った手に刃が当たらないよう設定されたガード部付。

⑬ こども包丁 130mm [CHBD-01] E

くま (24346) 12-0108-1301 ¥2,600

うさぎ (24347) 12-0108-1302 ¥2,600

くま (高学年向き): 刃先と刃元の丸みが一般的な包丁に近く、大人用を使うにはちょっと早いこども用。

うさぎ (低学年向き): 刃先と刃元の丸い一般的なこども包丁。

りす (幼児向き): 刃先と刃元が丸い上、両端から約1cmは刃が付いていない安心設計。

⑭ おやこナイフ (子供用) FKR-105 [CHMA-06] E

12-0108-1401 ¥3,800

刃渡り:105

● お子様の持ちやすさを考えたハンドルの形状、使いやすいナイフサイズです。

⑮ 包丁・砥石

⑯ 磨き板

⑰ 磨き板

⑱ 磨き板

⑲ 磨き板

⑲ 磨き板

⑲ 磨き板

⑲ 磨き板

※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 ホテルパン、番煎し、バット

003 食缶、給食道具

004 コンテナ類

005 キッチンボット、保存容器

006 ボトル、ザル、漬物、米びつ

007 包丁・砥石

008 磨き板、ゴムヘラ

009 磨き板、磨き板