

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20458-112	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

112



① ペティ(両刃) [CHPC-01] **E** **抗菌**

mm	黒	青	緑	黄	赤	白	
120	51501 12-0112-0101	56001 12-0112-0102	56041 12-0112-0103	56081 12-0112-0104	56121 12-0112-0105	56161 12-0112-0106	¥7,700
150	51503 12-0112-0107	56003 12-0112-0108	56043 12-0112-0109	56083 12-0112-0110	56123 12-0112-0111	56163 12-0112-0112	¥8,200

② 牛刀(両刃) [CHPC-02] **E** **抗菌**

mm	黒	青	緑	黄	赤	白	
180	51504 12-0112-0201	56004 12-0112-0202	56044 12-0112-0203	56084 12-0112-0204	56124 12-0112-0205	56164 12-0112-0206	¥11,300
210	51505 12-0112-0207	56005 12-0112-0208	56045 12-0112-0209	56085 12-0112-0210	56125 12-0112-0211	56165 12-0112-0212	¥12,600
240	51506 12-0112-0213	56006 12-0112-0214	56046 12-0112-0215	56086 12-0112-0216	56126 12-0112-0217	56166 12-0112-0218	¥16,300
270	51507 12-0112-0219	56007 12-0112-0220	56047 12-0112-0221	56087 12-0112-0222	56127 12-0112-0223	56167 12-0112-0224	¥17,700
300	51508 12-0112-0225	56008 12-0112-0226	56048 12-0112-0227	56088 12-0112-0228	56128 12-0112-0229	56168 12-0112-0230	¥20,900



スタンダード (STD) 抗菌 PC (ツバ付)

6色カラー展開により、食材ごとに使い分けができます。刃は錆にくいモリブデン鋼、柄は抗菌仕様の樹脂柄 (耐熱温度150℃) となります。

③ 筋引(両刃) [CHPC-03] **E** **抗菌**

mm	黒	青	緑	黄	赤	白	
240	51511 12-0112-0301	56011 12-0112-0302	56051 12-0112-0303	56091 12-0112-0304	56131 12-0112-0305	56171 12-0112-0306	¥16,300
270	51512 12-0112-0307	56012 12-0112-0308	56052 12-0112-0309	56092 12-0112-0310	56132 12-0112-0311	56172 12-0112-0312	¥17,700

④ 三徳(両刃) [CHPC-04] **E** **抗菌**

mm	黒	青	緑	黄	赤	白	
180	51524 12-0112-0401	56024 12-0112-0402	56064 12-0112-0403	56104 12-0112-0404	56144 12-0112-0405	56184 12-0112-0406	¥11,700

⑤ 菜切(両刃) [CHPC-05] **E** **抗菌**

mm	黒	青	緑	黄	赤	白	
180	51525 12-0112-0501	56025 12-0112-0502	56065 12-0112-0503	56105 12-0112-0504	56145 12-0112-0505	56185 12-0112-0506	¥11,700

⑥ 骨スキ角(両刃) [CHPC-06] **E** **抗菌**

mm	黒	青	緑	黄	赤	白	
180	51518 12-0112-0601	56018 12-0112-0602	56058 12-0112-0603	56098 12-0112-0604	56138 12-0112-0605	56178 12-0112-0606	¥11,700



VICTORINOX

⑦ ビクトリノックス スライシング ナイフ 250mm [CVNX-19] **E** **洗** **+**
12-0112-0701 ¥8,000
全長:395mm



⑧ 富士印 冷凍ナイフ 190mm

FG-3400 [CRTN-01] **E**
12-0112-0801 ¥1,400
全長:310
●両側ギザ刃加工。

⑨ 冷凍ナイフ 180mm [CRTN-02] **E**

12-0112-0901 ¥2,200
全長:310
●両サイドに刃(波刃・ノコ刃)が付いており、切るモノによって使い分け出来ます。



VICTORINOX

⑩ 堺孝行 サーモンナイフ 300mm(10105) [CHDA-10] **E**
12-0112-1001 ¥12,000
全長:425

⑪ 堺孝行 ナイロンハンドル サーモンナイフ 300mm(10125) [CHDA-11] **E**
12-0112-1101 ¥12,000
全長:435 耐熱温度:170℃

⑫ ビクトリノックス ウェブナイフ [CVNX-33] **E** **洗** **+**

mm	レッド	ブラック	
250 (全長387)	5.4231.25GB 12-0112-1201	5.4233.25GB 12-0112-1202	¥5,800
300 (全長435)	5.4231.30GB 12-0112-1203	5.4233.30GB 12-0112-1204	¥6,800
360 (全長490)	5.4231.36GB 12-0112-1205	5.4233.36GB 12-0112-1206	¥8,000



⑬ 堺菊守 SKKバナジウム鋼 ウェブナイフ 300mm [CHAT-07]
12-0112-1301 ¥10,200



⑭ 堺孝行 ウェブナイフ [CHDA-12] **E**

全長	300mm(10115)	435	12-0112-1401	¥8,300
360mm(10117)	500	12-0112-1402	¥9,500	

⑮ 堺孝行 ナイロンハンドル ウェブナイフ [CHDA-13] **E**

全長	300mm(10116)	435	12-0112-1501	¥8,300
360mm(10118)	495	12-0112-1502	¥9,500	

耐熱温度:170℃

料理道具

001 ~ 009

001 調理用ライパン

002 ホットプレート

003 食缶 給食道具

004 コテナ類

005 キッチンボット

006 ボールミキサー

007 包丁・砥石

008 中華用品

009 揚げ物用品

※上記の価格には消費税は含まれておりません。