

|           |             |              |
|-----------|-------------|--------------|
| パンフレット番号  | 問合せ先        | 電話番号         |
| 20459-188 | 株式会社クイックパック | 0564-59-3525 |

ご注文の際は、  
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

洋庖丁 188

## ZWILLING J.A.HENCKELS ツヴィリング(ヘンケルス)

### ツインプロHBシリーズ

- モダンデザインの中に伝統の息吹を感じさせる。クラシックを再定義したTWIN ProHBシリーズ
- 衛生的に優れた半ツバ仕様(Half Bolster)で握りやすいハンドル、職人の手による本刃付けが生み出すシャープな切れ味
- 全てにおいて、ツヴィリングの培った技術を凝縮した逸品と言えます。



| ①ベティナイフ 30651                    | ③三徳庖丁 30647                      |
|----------------------------------|----------------------------------|
| 刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格              | 刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格              |
| 13cm 245 93 1.6 3506800 ¥10,000  | 18cm 305 189 2.0 3507300 ¥15,000 |
| ②シェフナイフ 30651                    |                                  |
| 刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格              |                                  |
| 20cm 320 179 2.0 3507000 ¥16,000 |                                  |

### プロフェッショナルSシリーズ

- 一流のプロも満足できる本物の切れ味。刃にはフリオデュア特殊ハイカーボステンレス鋼、ハンドル部分にはABS樹脂を使用しており、耐熱性に大変優れています。また、刃身部分の貫通加工、リベットでの3ヶ所のカンメなど、堅牢性も十分に考慮してあります。



| ④牛刀 細身 31020                     | ⑥ベティナイフ 31020                    |
|----------------------------------|----------------------------------|
| 刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格              | 刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格              |
| 16cm 287 137 1.9 3504700 ¥16,000 | 10cm 210 70 1.5 3505800 ¥12,000  |
| 20cm 328 139 1.9 3504900 ¥20,000 | 13cm 240 79 1.5 3505900 ¥14,000  |
| ⑤牛刀 幅広 31021                     | ⑦三徳庖丁 31117                      |
| 刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格              | 刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格              |
| 16cm 298 221 3.0 3505200 ¥19,000 | 18cm 300 172 2.0 3506000 ¥20,000 |
| 20cm 330 258 3.0 3505300 ¥22,000 |                                  |
| 23cm 365 295 3.0 3505400 ¥25,000 |                                  |

### ツイン庖丁S57シリーズ

- 機能的で美しいデザインはもちろん、繊細かつ大胆な庖丁さばきと、バランスを考慮したボルスター(ツバ)は、ブレードからハンドルにつながる部分を絶妙な重量配分で安定した持ち易さを実現しました。
- 素材にツヴィリング独自のフリオデュア工程を施したスペシャル・フォーミュラ・スチールを使用しており、柔軟性と耐腐食性を実現し、実用性を重視したコストパフォーマンスに優れたシリーズです。



| ⑧果物庖丁                                    | ⑩牛刀                                        |
|------------------------------------------|--------------------------------------------|
| 刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格                      | 刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格                        |
| 34281-091 9cm 210 70 1.5 3509300 ¥8,000  | 34283-241 24cm 365 220 2.0 3509340 ¥16,000 |
| ⑨小刃                                      | ⑪パンナイフ                                     |
| 刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格                      | 刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格                        |
| 34282-121 12cm 230 70 1.5 3509310 ¥9,000 | 34286-231 23cm 365 190 2.0 3509440 ¥15,000 |

## ヘンケルス

### ロストフライシリーズ

- 品質も良く、オーソドックスなスタイルがロングセラーの秘密です。
- バランスが良いハンドルは適度に重量感が有り切れ味も良く、人気のシリーズです。



| ⑫洋庖丁 10054-880                  | ⑭三徳庖丁 10055-880                 |
|---------------------------------|---------------------------------|
| 刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格             | 刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格             |
| 18cm 300 145 2.0 3788710 ¥3,500 | 18cm 300 156 2.0 3789010 ¥3,500 |
| ⑬ベティナイフ 10070-830               | ⑮小庖丁 10055-850                  |
| 刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格             | 刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格             |
| 13cm 230 68 2.0 3788610 ¥2,200  | 15cm 260 101 2.0 3788910 ¥2,800 |

### HIスタイルシリーズ

- 高品質ステンレス鋼で抜群の切れ味
- エンドキャップ付きのエルゴノミックハンドルで、手にしっくりとなじみ抜群のグリップが得られます。



| ⑬ベティナイフ 16710-431               | ⑰小庖丁 16717-441                  |
|---------------------------------|---------------------------------|
| 刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格             | 刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格             |
| 13cm 233 51 1.9 6060801 ¥2,000  | 14cm 250 690 1.9 6060811 ¥2,500 |
| ⑱三徳庖丁 16717-481                 |                                 |
| 刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格             |                                 |
| 18cm 305 104 1.8 6060821 ¥3,000 |                                 |

図…両刃 図…片刃 庖丁は全て右仕様です。

●このカタログに掲載されている価格は、平成30年4月1日現在のもので、税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械  
(下ごしらえ)

12 ボール・洗い桶

13 水切り・ザル

14 水マス・計量スプーン

15 ロート・スコップ

08 庖丁