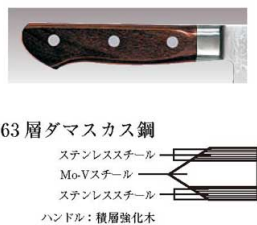


パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20459-209	株式会社クイックパック	0564-59-3525

209 パン・ケーキ

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

01 IH・ガス兼用鍋



63層ダマスカス鋼

ステンレススチール
Mo-Vスチール
ステンレススチール
ハンドル：積層強化木

①響十 強化木 ブレッドナイフ 画 既

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
KP-1118 23cm	353	180	2.6	7918900	¥27,600

材質：ダマスカス鋼鍛造

02 ガス専用鍋



②YA ロイヤル パン切ナイフ 画

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
30cm	425	260	2.0	6584500	¥11,500

材質：刃／440Aステンレス 柄／強化木



文明銀丁 パン切ナイフ (モリブデン鋼)

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
③35cm	490	240	2.0	3515400	¥7,500
④26cm	380	158	1.9	5462300	¥4,500
⑤21cm	330	115	1.9	5462200	¥4,000

⑥CHIC 合板柄 パン切ナイフ

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
25cm	368	94	1.8	4234600	¥2,500

材質：刃部／モリブデン鋼

03 フライパン



仁作 波刃ナイフ

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑦Na3000 21cm	375	110	1.5	3181600	¥4,000
⑧Na3010 27cm	440	140	1.5	3181700	¥5,000
⑨Na3020 33cm	500	170	1.5	3181800	¥8,000

材質：刃部／ステンレス ハンドル／天然木
●「押して切る」「引いて切る」、どちらでも切れる、
驚きの切れ味を生む新型波刃



「押して切る」際に当たる刃面
「引いて切る」際に当たる刃面



⑩ビクトリノックス パン切庖丁 52930-26 画 既

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
26cm	375	123	2.0	2952000	¥8,300

04 鍋全般

05 ブランドキッチン

06 オープンウェア

⑪パンサットカービン パンスライサー PM-102

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
20.5cm	325	270	1.0	8493500	¥1,500

材質：刃部／ステンレス刃物鋼
ハンドル／ローズウッド
●手にフィットするカーブがポイント



⑫ケーキナイフ PP-537 画 既

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
31cm	445	120	1.2	4901600	¥2,300

材質：刃部／SUS 420 J2
ハンドル／榎木 ウレタン仕上
●特殊波刃で切りくずが出にくい。



⑬ケーキ・パン切りナイフ PP-539 画 既

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
17cm	300	52	1.0	8270600	¥1,000

材質：刃部／SUS 420 J2 ステンレス
ハンドル／天然木 ウレタン仕上



⑭ケーキナイフ PP-540 画 既

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
12.5cm	250	51	1.0	8270700	¥800

材質：刃部／SUS 420 J2 ステンレス
ハンドル／天然木 ウレタン仕上

07 ホテルパン・ガストロノームパン



⑮京セラ ファインセラミック パン切り&スライスナイフ 画 既

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
FKR-180P-N 18cm	350	80	2.0	7315510	¥6,500

材質：ハンドル／ポリプロピレン
耐熱温度110℃
●マイクロギザ刃がパン・サンドイッチなど柔らかく切りにくい
食材をしっかりといえ快適にカット



⑯銀チタン パン切り庖丁 画 既

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
GHB-22 21cm	330	70	1.1	3288800	¥5,000

材質：刃部／銀含有チタン合金
ハンドル／抗菌耐熱ポリプロピレン樹脂



⑰スムーズパン切りナイフ HE-2101 277901 画 既

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
230 370 100 1.8	4461500	¥2,000			

材質：刃部／ステンレス刃物鋼
ハンドル／エラストマー樹脂・ポリプロピレン



独自の刃形状

●独自の刃形状により、パンの切り残しがありません。
●緩やかなアール形の刃形状が、使い勝手をよくする極品です。