

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20459-729	株式会社クイックパック	0564-59-3525

729 麺切台・そば切庖丁

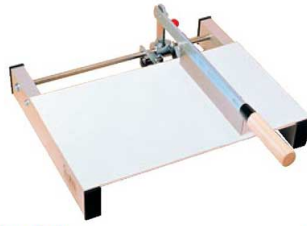
ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

57
イベント調理機器



①スライド式 麺切機 **加**

0582700 ¥75,000
外寸:麺台寸法/幅920×奥行280
刃渡:270
●うどん・そばなど、お好みの太さで均一に
どんどん切る事ができます。



②麺切台

A-1000 5708500 ¥36,500
外寸:445×365×H160
庖丁刃長:225 重量:約4.5kg
A-1300 8234900 ¥52,500
外寸:600×400×H150
庖丁刃長:270 重量:約6.6kg
材質:庖丁/SUS440A
台/アルミニウム
●庖丁の上げる高さにより、切り巾が自在に変わります。
※麺の切り巾は約1.5~10mm



③こま板

	外寸	商品コード	価格
大 手付	270×270×H35	5708100	¥5,600
手無	270×270×H35	5708200	¥5,100
小 手付	230×230×H30	5708300	¥3,850
手無	230×230×H30	5708400	¥3,650

58
ピザ・パスタ

59
うどん・そば・ラーメン



④そば切りまな板 L型

7005800 ¥5,000
外寸:700×200
厚さ:15 重量:0.7kg
材質:桐
●手前をL型の足で高くすること
によって庖丁をまな板に平らに
あてることができるので、そばが
切りやすいです。

⑤全鋼 麺切庖丁

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
A-1031 24cm	282	310	2.0	6852100	¥4,000
A-1032 27cm	323	400	2.0	6852200	¥5,250

材質:55CSC焼入鋼

⑥麺切庖丁「切れ者」A-1012 **加**

5708800 ¥22,000
刃渡:300 全長:300
重量:670g 背厚:2.7
材質:安来鋼青紙2号

⑦麺切庖丁「切れ者」A-1013 **加**

5708900 ¥15,950
刃渡:240 全長:260
重量:500g 背厚:2.7
材質:安来鋼青紙2号

52
電気・ガスコンロ

53
焼アミ

54
オープン・電子レンジ

55
低温調理器・フードウォーマー

56
お好み焼・たこ焼・鉄板焼関連



⑧正本 本露・玉白鋼 そば切り庖丁 **加**

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
30cm	305	1,150	7.7	5788900	¥131,000
33cm	333	1,230	7.9	5789000	¥152,600
36cm	365	1,330	8.1	5789100	¥189,400

⑨共柄 そば切庖丁 **加**

	刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
F-739	240	240	699	5.0	6568300	¥35,000
F-740	270	270	798	5.0	6568400	¥50,000
F-741	300	300	876	5.0	6568500	¥58,000

材質:白紙鋼

⑩木柄 そば切庖丁 F-738 **加**

6568200 ¥9,500
刃渡:240 全長:270
重量:346g 背厚:3.0
材質:モリブデン鋼

⑪堺孝行 モリブデン鋼 そば切り庖丁 **加**

8420900 ¥37,400
刃渡:330 全長:330
重量:750g 背厚:2.5
材質:モリブデン鋼
●柄がロップしているので、バランス
良く使用できます。



⑫ステンレス鋼 別型 麺切庖丁 切れ者 A-0020 **加**

8421100 ¥28,000
刃渡:330 全長:330
重量:860g 背厚:2.8
材質:金IIステンレス鋼

⑬ステンレス鋼 麺切庖丁 切れ者 **加**

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
A-1028 24cm	260	410	2.5	8421300	¥9,100
A-1048 27cm	300	510	2.5	8421400	¥11,300
A-1058 30cm	310	600	2.5	8421200	¥15,150

材質:金IIステンレス鋼
●結びにくくよく切れます。



⑭卓上型 ほうき **加**

7005400 ¥300
外寸:285×200
材質:いぐさ



⑮そば・粉用 はけ A-1850 **加**

5743200 ¥4,400
外寸:350×75
材質:柄/フナ
毛/黒アズロン