

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20479-319	株式会社クイックパック	0564-59-3525

319 厨房用品

料理道具

庖丁・ナイフ・砥石

7KG

ナリヒラプロ オールステンレス包丁シリーズ(カラーシリコンリング付)

材質 刃身:モリブデン特殊鋼
ハンドル:18-8ステンレス鋼
リング:シリコンゴム

① ペティーナイフ (ANL-26) 洗

13cm 全長240 重量70(g) 背厚1.8 ¥5,800
15cm 全長260 重量80(g) 背厚1.8 ¥6,100

ベティーナイフ13cm	7-0319-0101
ベティーナイフ15cm	7-0319-0102
牛刀18cm	7-0319-0201
牛刀21cm	7-0319-0202
牛刀24cm	7-0319-0203
牛刀27cm	7-0319-0204
牛刀30cm	7-0319-0205
三徳包丁16.5cm	7-0319-0301

ベティーナイフ13cm	7-0319-0103
ベティーナイフ15cm	7-0319-0104
牛刀18cm	7-0319-0206
牛刀21cm	7-0319-0207
牛刀24cm	7-0319-0208
牛刀27cm	7-0319-0209
牛刀30cm	7-0319-0210
三徳包丁16.5cm	7-0319-0302

ベティーナイフ13cm	7-0319-0105
ベティーナイフ15cm	7-0319-0106
牛刀18cm	7-0319-0211
牛刀21cm	7-0319-0212
牛刀24cm	7-0319-0213
牛刀27cm	7-0319-0214
牛刀30cm	7-0319-0215
三徳包丁16.5cm	7-0319-0303

② 牛刀 (ANL-28) 洗

18cm 全長310 重量140(g) 背厚2.0 ¥ 8,200
21cm 全長340 重量160(g) 背厚2.0 ¥ 9,000
24cm 全長370 重量190(g) 背厚2.5 ¥10,000
27cm 全長410 重量220(g) 背厚2.5 ¥13,000
30cm 全長440 重量250(g) 背厚2.5 ¥16,000

ベティーナイフ13cm	7-0319-0107
ベティーナイフ15cm	7-0319-0108
牛刀18cm	7-0319-0216
牛刀21cm	7-0319-0217
牛刀24cm	7-0319-0218
牛刀27cm	7-0319-0219
牛刀30cm	7-0319-0220
三徳包丁16.5cm	7-0319-0304

ベティーナイフ13cm	7-0319-0109
ベティーナイフ15cm	7-0319-0110
牛刀18cm	7-0319-0221
牛刀21cm	7-0319-0222
牛刀24cm	7-0319-0223
牛刀27cm	7-0319-0224
牛刀30cm	7-0319-0225
三徳包丁16.5cm	7-0319-0305

ベティーナイフ13cm	7-0319-0111
ベティーナイフ15cm	7-0319-0112
牛刀18cm	7-0319-0226
牛刀21cm	7-0319-0227
牛刀24cm	7-0319-0228
牛刀27cm	7-0319-0229
牛刀30cm	7-0319-0230
三徳包丁16.5cm	7-0319-0306

③ 三徳庖丁 (ANL-27) 洗

16.5cm 全長295 重量145(g) 背厚2.0 ¥8,000

- ①～③
特長
●煮沸消毒ができる衛生面に優れた一体型ハンドルのオールステンレスタイプの包丁です。
●リングの色を目印に食材の種類で包丁を使い分けすることができます。
●リングは簡単に脱着可能です。

抗菌カラー庖丁 (抗) ※御注文の際は、色を御指定ください。

④ ペティーナイフ (AKL-08) 目

MPK-120 12cm 全長240 重量70(g) 背厚1.8 ¥9,200
MPK-150 15cm 全長264 重量78(g) 背厚1.8 ¥9,400

〈抗菌カラー庖丁の特長〉
庖丁本体は Brieto-M11PRO DPS シリーズを使用し、柄の部分に抗菌剤を配合して特殊塗装をしておりますから、食材別に使い分け管理と衛生管理が効果的です。
抗菌カラー庖丁は、抗菌剤に「無機系抗菌剤」を標準仕様として配合しています。衛生管理の面において、清潔に安心してご使用いただけます。食材による変色はありません。

ベティーナイフ12cm	7-0319-0401
ベティーナイフ15cm	7-0319-0402
牛刀18cm	7-0319-0501
牛刀21cm	7-0319-0502
牛刀24cm	7-0319-0503
牛刀27cm	7-0319-0504
菜切16cm	7-0319-0601
菜切18cm	7-0319-0602

ベティーナイフ12cm	7-0319-0403
ベティーナイフ15cm	7-0319-0404
牛刀18cm	7-0319-0505
牛刀21cm	7-0319-0506
牛刀24cm	7-0319-0507
牛刀27cm	7-0319-0508
菜切16cm	7-0319-0603
菜切18cm	7-0319-0604

⑤ 牛刀 (AKL-09) 目

MGK-180 18cm 全長310 重量150(g) 背厚1.8 ¥12,900
MGK-210 21cm 全長334 重量170(g) 背厚1.8 ¥13,800
MGK-240 24cm 全長376 重量224(g) 背厚2.0 ¥17,400
MGK-270 27cm 全長406 重量258(g) 背厚2.0 ¥21,800

ベティーナイフ12cm	7-0319-0405
ベティーナイフ15cm	7-0319-0406
牛刀18cm	7-0319-0509
牛刀21cm	7-0319-0510
牛刀24cm	7-0319-0511
牛刀27cm	7-0319-0512
菜切16cm	7-0319-0605
菜切18cm	7-0319-0606

ベティーナイフ12cm	7-0319-0407
ベティーナイフ15cm	7-0319-0408
牛刀18cm	7-0319-0513
牛刀21cm	7-0319-0514
牛刀24cm	7-0319-0515
牛刀27cm	7-0319-0516
菜切16cm	7-0319-0607
菜切18cm	7-0319-0608

ベティーナイフ12cm	7-0319-0409
ベティーナイフ15cm	7-0319-0410
牛刀18cm	7-0319-0517
牛刀21cm	7-0319-0518
牛刀24cm	7-0319-0519
牛刀27cm	7-0319-0520
菜切16cm	7-0319-0609
菜切18cm	7-0319-0610

⑥ 菜切 (AKL-10) 目

MNK-160 16cm 全長286 重量160(g) 背厚2.0 ¥12,900
MNK-180 18cm 全長306 重量180(g) 背厚2.0 ¥13,800

ベティーナイフ12cm	7-0319-0411
ベティーナイフ15cm	7-0319-0412
牛刀18cm	7-0319-0521
牛刀21cm	7-0319-0522
牛刀24cm	7-0319-0523
牛刀27cm	7-0319-0524
菜切16cm	7-0319-0611
菜切18cm	7-0319-0612

ベティーナイフ12cm	7-0319-0413
ベティーナイフ15cm	7-0319-0414
牛刀18cm	7-0319-0525
牛刀21cm	7-0319-0526
牛刀24cm	7-0319-0527
牛刀27cm	7-0319-0528
菜切16cm	7-0319-0613
菜切18cm	7-0319-0614

ベティーナイフ12cm	7-0319-0415
ベティーナイフ15cm	7-0319-0416
牛刀18cm	7-0319-0529
牛刀21cm	7-0319-0530
牛刀24cm	7-0319-0531
牛刀27cm	7-0319-0532
菜切16cm	7-0319-0615
菜切18cm	7-0319-0616

MILD CUT 2000



マイルドカット2000 抗菌カラー庖丁 (抗) ※御注文の際は、色を御指定ください。

⑦ 牛刀 MCG (両刃) (AMI-01) 目

cm	ホワイト	ピンク	ブルー	イエロー	グリーン	全長	質量(g)	背厚
18	7-0319-0701	7-0319-0702	7-0319-0703	7-0319-0704	7-0319-0705	295	110	1.8
21	7-0319-0706	7-0319-0707	7-0319-0708	7-0319-0709	7-0319-0710	325	120	1.8

⑧ 万能庖丁 16cm MCB (両刃) (AMI-02) 目 ¥2,400

ホワイト	ピンク	ブルー	イエロー	グリーン	全長	質量(g)	背厚
7-0319-0801	7-0319-0802	7-0319-0803	7-0319-0804	7-0319-0805	288	110	1.8

⑨ 菜切庖丁 16cm MCN (両刃) (AMI-03) 目 ¥2,400

ホワイト	ピンク	ブルー	イエロー	グリーン	全長	質量(g)	背厚
7-0319-0901	7-0319-0902	7-0319-0903	7-0319-0904	7-0319-0905	284	110	1.8

抗菌カラー庖丁の特長 (抗)

時代の要求「衛生管理」。肉類、魚貝類、野菜、果実、パン類など食品別に御使用できます。

料理道具
調理小物
調理機械
厨房機器
サービス
要用品
鉄板食品
製菓用品
棚・コン

洗濯用品
清掃用品
白衣靴
消耗品
パンケツ
ウェット
フラット
ウェット
テーブル
卓上備品
料理演出
用品
グロス
食器
旅用品
ホテル
椅子
サイン
店舗備品