

| パンフレット番号  | 問合せ先        | 電話番号         |
|-----------|-------------|--------------|
| 20514-288 | 株式会社クイックパック | 0564-59-3525 |

商品を  
WEBで探す

TKG カタログ

検索

ご注文の際は、注文コードをご記入ください。

TKG

288

※このページの庖丁の表示サイズは、マチ付庖丁は刃先からマチまで、マチなし庖丁は刃渡り寸法となっております。(P.277参照)



成平#9000 ステンレス鋼和庖丁

① 柳刃(片刃)〈ANL-20〉

|             | cm    | 全長 | g   | 背厚  |              |
|-------------|-------|----|-----|-----|--------------|
| 7-0288-0101 | FC-75 | 21 | 350 | 80  | 2.0 ¥ 2,800  |
| 7-0288-0102 | FC-76 | 24 | 385 | 135 | 3.0 ¥ 5,000  |
| 7-0288-0103 | FC-77 | 27 | 410 | 150 | 3.0 ¥ 7,400  |
| 7-0288-0104 | FC-78 | 30 | 450 | 170 | 3.0 ¥ 10,000 |

② 出刃(片刃)〈ANL-21〉

|             | cm    | 全長   | g   | 背厚  |              |
|-------------|-------|------|-----|-----|--------------|
| 7-0288-0201 | FC-72 | 15   | 280 | 140 | 3.5 ¥ 3,300  |
| 7-0288-0202 | FC-81 | 16.5 | 310 | 225 | 4.2 ¥ 4,000  |
| 7-0288-0203 | FC-73 | 18   | 325 | 260 | 5.0 ¥ 7,300  |
| 7-0288-0204 | FC-74 | 21   | 370 | 365 | 5.0 ¥ 10,000 |

①～⑥

●材質:刃身/ステンレス刃物鋼  
ハンドル/自然木 桂部/ポリプロピレン樹脂



⑦ 正広作 黒打菜切

桜 東型 10761 (両刃)〈ANT-06〉

|             | cm | 全長  | g   | 背厚  |         |
|-------------|----|-----|-----|-----|---------|
| 7-0288-0701 | 15 | 290 | 170 | 3.0 | ¥10,000 |

⑧ 正広作 黒打菜切

桜 西型 10762 (両刃)〈ANT-07〉

|             | cm   | 全長  | g   | 背厚  |         |
|-------------|------|-----|-----|-----|---------|
| 7-0288-0801 | 16.5 | 293 | 159 | 3.0 | ¥10,000 |

⑨ 堺正綱 菜切 (両刃)〈ANT-02〉

|             | cm   | 全長  | g   | 背厚  |        |
|-------------|------|-----|-----|-----|--------|
| 7-0288-0901 | 16.5 | 315 | 170 | 3.2 | ¥7,800 |

⑩ 藤次郎作 黒打砥出し菜切庖丁 (西型) F-699 (両刃)〈ANT-03〉

|             | cm   | 全長  | g   | 背厚  |        |
|-------------|------|-----|-----|-----|--------|
| 7-0288-1101 | 16.5 | 310 | 130 | 3.0 | ¥5,500 |

※⑦～⑨⑪ 材質:割込鋼

⑫ 常次 出刃 (SK鋼) (片刃)

〈ADB-02〉

|             | cm | 全長  | g   | 背厚  |        |
|-------------|----|-----|-----|-----|--------|
| 7-0288-1201 | 12 | 245 | 155 | 5.9 | ¥6,700 |



⑬ 黒打 アジ切 (片刃)〈AKL-15〉

|             | cm   | 全長  | g  | 背厚  |        |
|-------------|------|-----|----|-----|--------|
| 7-0288-1301 | 10.5 | 225 | 70 | 2.0 | ¥4,900 |

材質:安来鋼白紙

⑭ 黒打 貝サキ (片刃)〈AKL-14〉

|             | cm   | 全長  | g  | 背厚  |        |
|-------------|------|-----|----|-----|--------|
| 7-0288-1401 | 10.5 | 225 | 60 | 2.0 | ¥4,900 |

|             |    |     |    |     |        |
|-------------|----|-----|----|-----|--------|
| 7-0288-1402 | 12 | 245 | 65 | 2.0 | ¥5,300 |
|-------------|----|-----|----|-----|--------|

|             |    |     |    |     |        |
|-------------|----|-----|----|-----|--------|
| 7-0288-1403 | 15 | 265 | 70 | 2.0 | ¥5,800 |
|-------------|----|-----|----|-----|--------|

材質:安来鋼白紙



⑮ 槌目 アジ切 (片刃)〈ATT-02〉

|             | cm   | 全長  | g  | 背厚  |        |
|-------------|------|-----|----|-----|--------|
| 7-0288-1501 | 10.5 | 230 | 80 | 2.8 | ¥4,800 |

|             |    |     |    |     |        |
|-------------|----|-----|----|-----|--------|
| 7-0288-1502 | 12 | 245 | 90 | 2.8 | ¥5,500 |
|-------------|----|-----|----|-----|--------|

材質:安来鋼白紙

⑯ 槌目 貝サキ (片刃)〈ATT-01〉

|             | cm   | 全長  | g  | 背厚  |        |
|-------------|------|-----|----|-----|--------|
| 7-0288-1601 | 10.5 | 235 | 65 | 2.8 | ¥4,900 |

|             |    |     |    |     |        |
|-------------|----|-----|----|-----|--------|
| 7-0288-1602 | 12 | 245 | 75 | 2.8 | ¥5,300 |
|-------------|----|-----|----|-----|--------|

|             |    |     |    |     |        |
|-------------|----|-----|----|-----|--------|
| 7-0288-1603 | 15 | 265 | 90 | 2.8 | ¥5,800 |
|-------------|----|-----|----|-----|--------|

材質:安来鋼白紙



⑰ 一角 小出刃(ウロコ取り付) (片刃) (AIT-09) 目

|             | cm     | 全長   | g   | 背厚 |            |
|-------------|--------|------|-----|----|------------|
| 7-0288-1701 | P-105D | 10.5 | 207 | 70 | 2.3 ¥2,900 |

|             |        |    |     |    |            |
|-------------|--------|----|-----|----|------------|
| 7-0288-1702 | P-120D | 12 | 226 | 88 | 2.3 ¥3,100 |
|-------------|--------|----|-----|----|------------|

材質:バナジウムステンレス鋼  
●主に小魚の解体に便利です。



⑱ 正広 間切り(片刃)サヤ付

〈AMS-N1〉目

|             | cm    | 全長   | g   | 背厚 |            |
|-------------|-------|------|-----|----|------------|
| 7-0288-1801 | 40931 | 13.5 | 250 | 85 | 3.0 ¥3,500 |

|             |       |    |     |    |            |
|-------------|-------|----|-----|----|------------|
| 7-0288-1802 | 40932 | 15 | 265 | 90 | 3.0 ¥3,800 |
|-------------|-------|----|-----|----|------------|

材質:V銀3号B(鋼)

●水産関係に最適で切れ味が良く、サヤ付なので収納や持ち運びに便利です。

料理道具

鍋類

フライパン・  
グリルパン・

ダトロー・ハン・  
ホルパン

バット・番重・  
コンテナ

食缶・給食道具

キッチンホット・  
保存容器

ボール・ザル・  
漬物・米びつ

磨き・ナイフ・  
砥石

まな板・庖丁差・  
殺菌庫

そば・うどん・  
バス用品

蒸し器・中華・  
揚げ物用品