

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20191-278	株式会社クイックパック	0564-59-3525

Professional Best Collection

EBM 厨房用品

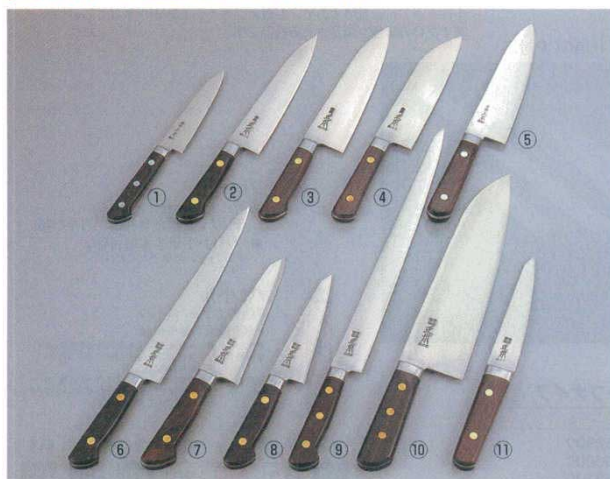
278

●お手数ですが、ご注文の際には7桁の商品コードをご記入下さい。

※庖丁の表示サイズは全て刃渡寸法となっております。

正承 ここにプロの誇りがある、料理道を極めるプロに贈る。

不純物の少ない最高級炭素鋼を素材に、使い易さを全面に取り入れた調理師専用の決定版。研ぎ易く切れ味主体の庖丁です。



正承 ツバ付紫丹柄・最高級炭素鋼

① ベティナイフ 両刃	商品コード	商品コード	⑥ 筋引 両刃	商品コード	商品コード
12cm 7928900	15cm 7929100		24cm 7930900	30cm 7931100	
13.5cm 7929000			27cm 7931000		
② 牛刀 両刃	商品コード	商品コード	⑦ ガラスキ 両刃	商品コード	商品コード
18cm 7929200	27cm 7929600		16.5cm 7931200	18cm 7931300	
21cm 7929300	30cm 7929700				
24cm 7929400	33cm 7929800		⑧ 骨スキ 両刃	商品コード	商品コード
25.5cm 7929500	36cm 7929900		13.5cm 7931400	15cm 7931500	
③ 牛刀 幅広 両刃	商品コード	商品コード	⑨ スライス (ハム切り) 両刃	商品コード	商品コード
20cm 7930000			33cm 7931600	39cm 7931800	
④ 文化庖丁 両刃	商品コード	商品コード	36cm 7931700		
18cm 7930100			⑩ コマ切 両刃	商品コード	商品コード
⑤ 洋出刃 両刃	商品コード	商品コード	27cm 7932000		
18cm 7930200	25.5cm 7930600		⑪ 阪骨 両刃	商品コード	商品コード
21cm 7930300	27cm 7930700		15cm 7932100		
22.5cm 7930400	30cm 7930800				
24cm 7930500					

杉本 ツバ付最上品(A) 洋庖丁 (日本鋼)



⑫ 牛刀 両刃	商品コード	商品コード	⑮ ベティナイフ 両刃	商品コード	商品コード
18cm 4581800	21cm 4581900		12cm 4582900		
24cm 4582000	27cm 4582100		15cm 4583000		
30cm 4582200	33cm 4582300		18cm 8708000		
36cm 4582400			⑯ 骨スキ 片刃	商品コード	商品コード
⑬ 筋引 両刃	商品コード	商品コード	14cm 4583100		
24cm 4582500	27cm 4582600		⑰ 阪骨 片刃	商品コード	商品コード
30cm 8707900			14cm 4583200		
⑭ 洋出刃 両刃	商品コード	商品コード	⑱ ガラスキ 片刃	商品コード	商品コード
21cm 4582700			17cm 4583300		
24cm 4582800			⑲ チョッパーナイフ ツバ付最上品(A) 洋庖丁 杉本 両刃	商品コード	商品コード
			18.5cm 720g 4583400		

TOJIRO Color



(特長)
刀身
●医療用メス材であるモリブデンバナジウム鋼使用。錆びにくい、ねばりがあり、かけにくい等厳しい要求に答えます。
●本刃付け仕上げ。
ハンドル
●ハンドルは「抗菌加工」が施され、衛生管理に最適。
●現場の声にもとづいた握りやすく、疲れない、滑りにくい、耐久性抜群のハンドル。(エラストマー樹脂使用)
●ハンドルカラーを7色用意。食材別に使用でき衛生管理ができます。
●熱湯殺菌(100℃/20分)にも対応。(耐熱温度115℃・ハンドル部)
●インサート成型により口元からの水、雑菌の侵入を防ぎます。
※バロン銀系無機抗菌剤配合。

※柄のカラーは7色あります。色を指定していただくと共に商品コード番号(5ケタ)の後に色コード(2ケタ)を加えて御注文をお願いします。



カラー庖丁 トウジロウ

②⑩ 牛刀 両刃	商品コード	②① ベティナイフ 両刃	商品コード	②③ 骨スキ 片刃	商品コード
18cm 7587500		12cm 7587000		15cm 7587200	
21cm 7587600		15cm 7587100		②④ 薄刃 両刃	商品コード
24cm 7587700				16.5cm 7588100	
27cm 7587800		②② 筋引き 両刃	商品コード	②⑤ 三徳 両刃	商品コード
30cm 7587900		24cm 7587300		17cm 7588200	
33cm 7588000		27cm 7587400			



筋引きサーモン

②⑥ ブラック	商品コード	②⑦ ブラウン	商品コード
F-263BK 24cm 7588360		F-283BR 24cm 7588370	
F-264BK 27cm 7588460		F-284BR 27cm 7588470	

両刃…両刃 片刃…片刃 庖丁は全て右仕様となります。左仕様は別途見積り致します。

シンク・作業台・食器戸棚

電磁調理機・コンロ類

電子レンジ・オーブン・トースター

焼物器・焼アミ・焼物用品

庖丁・砥石・包差し類

マナ板類

調理小物

ボット・ケトル

調理機械

炊飯器・ジャー