

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20191-283	株式会社クイックパック	0564-59-3525

283

EBM 厨房用品

Professional Best Collection

●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。



CULINAR DREIZACK
クリナーシリーズ



人間工学にもついたバランスの良い18-10ステンレスハンドルにより、今までにない衛生的で、握り易く、使いやすい庖丁です。

- ①刃の材質はステンレスクローム、モリブデンバナジウム鋼から作られています。
- ②柄は、18-10ステンレス。
- ③ベテラン出師により1本1本を手造りで作っております。
- ④研磨は1本1本を熟練工により刃付しております。
- ⑤ハンドルのとりつけはすき間のあかないように完全にとりつけています。また、共柄仕様の為、従来の製品に比べ大変衛生的です。

ドライザック



①牛刀 4589 両

商品コード
16cm 8061500
18cm 3194700
20cm 8061600
23cm 8061700
26cm 3194800

②筋引 4609 両

商品コード
14cm 8061800
16cm 8061900

③サンドイッチナイフ 4529 両

商品コード
20cm 8062000
23cm 8062100
26cm 3194500

④カービングナイフ 4529 両

⑤パーリングナイフ 4009 両

商品コード
8cm 8062200

⑥パーリングナイフ 4029 両

商品コード
7cm 8062300

⑦パーリングナイフ 4039 両

商品コード
9cm 8062400

⑧万能ナイフ 4039 両

商品コード
12cm 8062500

⑨ステーキナイフ 4069 両

商品コード
12cm 8062600

⑩トマトナイフ 4108 両

商品コード
14cm 8062700

⑪ブレッドナイフ 4159 両

商品コード
20cm 8062800

⑫ミートフォーク 4419

商品コード
16cm 8062900

⑬ナイフシャープナー 4469

商品コード
23cm 8063000

⑭パーリングナイフ 4019 両

商品コード
8cm 3194100

⑮ブレッドナイフ 4169 両

商品コード
23cm 3194200

⑯三徳庖丁 4179 両

商品コード
17cm 3194300

⑰フィレナイフ 4559 両

商品コード
16cm 3194400

⑱カービングナイフ 4528 両

商品コード
20cm 3194600

⑲サーモンライザー 4549 両

商品コード
32cm 3194900

⑳フィレナイフ 4629 両

商品コード
18cm 3195000

CULINAR クリナーシリーズ
SPECIAL GRADE Model For Japan

背の部分を丸く加工、指にやさしい仕上げ。ブラシハンドル仕上げにより、衛生的です。刃先のみ鏡面になっており最高級の仕上げ。超本刃付。砥石にのせた時にピツリと刃全体があたり研ぎやすい。



⑲牛刀 4589 SG 両

商品コード
16cm 8063600
20cm 8063700
23cm 8063800

⑳筋引 4529 SG 両

商品コード
23cm 8063500

㉑スライサー 4529 SG 両

商品コード
16cm 8063300
20cm 8063400

㉒ベティナイフ 4039 SG 両

商品コード
9cm 8063100
12cm 8063200



㉓トマトナイフ 4100SP 両

商品コード
11cm 2740200

㉔ステーキナイフ 4049SP 両

商品コード
12cm 2740300

㉕皮むき 4055SP 両

商品コード
10cm 2740600

㉖皮むき 4047SP 両

商品コード
8cm 2740700

㉗皮むき 4037SP 両

商品コード
6cm 2740800

㉘皮むき 4026SP 両

商品コード
8cm 2740900

㉙皮むき 4017SP 両

商品コード
8cm 2741000

㉚ネイルクリップ(爪切)

商品コード
5190 DZ

商品コード
6cm 3197500

㉛ネイルファイル(爪ヤスリ) 7661 DZ

商品コード
10cm 3197600

商品コード
13cm 3197700

商品コード
16cm 3197800

両…両刃 両…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。