

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20424-436	株式会社クイックパック	0564-59-3525

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

庖丁・砥石・庖丁差し類

厨房用品

436

堺 孝行作 INOX PC柄シリーズ



プラスチックハンドル(POM樹脂)、クロム・モリブデンを含有した特殊鋼を使用し、一本一本手研ぎ本刃付の錆びにくく良く切れる庖丁です。
耐熱温度:150℃

①牛刀 両	④洋出刃 両
刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格	刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格
18cm 305 160 2.0 7915300 ¥11,300	21cm 345 340 3.9 7916200 ¥16,700
21cm 335 180 2.0 7915400 ¥13,200	24cm 375 380 3.9 7916300 ¥19,900
24cm 370 260 2.4 7915500 ¥15,100	⑤サバキ東型 片
27cm 405 280 2.4 7915600 ¥17,100	刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格
30cm 440 320 2.4 7915700 ¥19,400	15cm 270 180 2.2 7916400 ¥12,700
②ペティーナイフ 両	⑥サバキ西型 片
刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格	刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格
12cm 235 80 1.9 7915800 ¥7,900	15cm 256 160 2.2 7916500 ¥12,700
15cm 265 100 1.9 7915900 ¥8,200	⑦和風出刃 片
18cm 295 105 1.9 7915910 ¥10,200	刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格
③筋引 両	16.5cm 285 300 3.9 7916600 ¥16,400
刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格	⑧幅広菜切 両
24cm 370 180 2.2 7916000 ¥15,100	刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格
27cm 390 200 2.2 7916100 ¥17,100	18cm 300 180 2.0 7916700 ¥11,600

グランドシェフ 和 (スウェーデン鋼)

グランドシェフシリーズに和の感覚を取り入れた庖丁です。
ハンドルに水牛六角半丸を使用し、刃はシリーズの中で最も薄く素材に対する鋭い食い込みを実現しました。



⑨牛刀 両	⑩筋引 両
刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格	刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格
24cm 390 260 2.0 3829600 ¥21,200	24cm 400 200 2.0 3829900 ¥17,900
27cm 430 300 2.0 3829700 ¥22,600	27cm 425 220 2.0 3830000 ¥18,600
30cm 465 360 2.0 3829800 ¥24,900	⑪ペティーナイフ 両
	刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格
	15cm 280 100 1.8 3830100 ¥11,800
	18cm 320 120 1.8 3830200 ¥14,200

NEW

堺菊守(モリブデン鋼)

適度なしなりと本職用としての硬度。サビに強く、シャープな切れ味
手になじみやすい和式(紫槽八角)柄
材質:ハイカーボン特殊ステンレス鋼



⑫和式牛刀 両	⑮和式 切付牛刀 両
刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格	刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格
21cm 350 130 2.8 8500000 ¥14,500	21cm 350 130 2.8 8500600 ¥16,000
24cm 385 180 3.0 8500100 ¥18,000	24cm 385 180 3.0 8500700 ¥20,000
27cm 420 220 3.0 8500200 ¥19,500	27cm 420 220 3.0 8500800 ¥21,500
30cm 450 265 3.0 8500300 ¥22,000	30cm 450 265 3.0 8500900 ¥24,000
⑬和式 ペティーナイフ 両	⑯和式 切付ペティーナイフ 両
刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格	刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格
15cm 280 60 2.0 8500400 ¥12,000	15cm 280 60 2.0 8501000 ¥13,500
⑭和式 筋引 両	⑰和式 切付筋引 両
刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格	刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格
27cm 415 135 2.5 8500500 ¥18,000	27cm 415 135 2.5 8501100 ¥20,000

MONZABURO VG-T(ツバ付) 材質:ピュアステンレス+コバルト



⑮牛刀 両	⑳ペティーナイフ 両
刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格	刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格
18cm 304 147 2.0 7965800 ¥16,000	12cm 228 82 2.0 7966500 ¥11,400
21cm 331 165 2.0 7965900 ¥17,400	15cm 259 86 2.0 7966600 ¥12,100
24cm 366 212 2.3 7966000 ¥21,600	⑳骨スキ 角型 片
27cm 397 233 2.3 7966100 ¥24,800	刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格
30cm 430 267 2.8 7966200 ¥27,800	15cm 268 170 2.6 7966700 ¥17,900
㉑筋引 両	㉒三徳庖丁 両
刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格	刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格
24cm 362 170 2.0 7966300 ¥21,300	18cm 297 148 2.0 7966800 ¥17,200
27cm 398 217 2.0 7966400 ¥24,400	

両…両刃 片…片刃 庖丁は全て右仕様となります。左仕様をご希望の際は別途お問い合わせください。

●このカタログに掲載されている価格は、平成29年4月1日現在のもので、税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。

17
レイドル・トング・
ホイップバー

18
調理小物

19
調理機械

20
炊飯器・ジャー

21
電磁調理器・
釜めし・コンロ類

22
電子レンジ・
トースター・
オーブン・

15
庖丁・砥石・
庖丁差し類

16
まな板類