

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20424-437	株式会社クイックパック	0564-59-3525

437

厨房用品

庖丁・砥石・庖丁差し類

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。



堺寛光 プレミアムマスターⅡ(銀紙三号)

高級刃物の安来鋼 銀紙三号(銀三鋼)を使用しています。
銀三鋼はサビに強く、材質の硬度も高い為、切れ味が持続します。
洋庖丁のワンランク上のシリーズになります。



①ペティーナイフ 両	②洋出刃 両
③牛刀 両	④三徳庖丁 両
⑤筋引 両	⑥骨スキ角 両
⑦骨スキ丸 両	

⑧ペティーナイフ 両	⑨洋出刃 両
⑩牛刀 両	⑪三徳庖丁 両
⑫骨スキ角型 両	⑬骨スキ丸型 両
⑭筋引 両	



堺寛光 INOX

サビに強いモリブデン鋼
出荷時に全て「手研ぎ本刃付」(機械ではなく職人の手で一本、一本仕上げています)をしており、
ご使用時に手入れをしなくてもすぐにご使用いただけます。



⑧ペティーナイフ 両	⑨洋出刃 両
⑩牛刀 両	⑪三徳庖丁 両
⑫骨スキ角型 両	⑬骨スキ丸型 両
⑭筋引 両	

⑮ペティーナイフ 両	⑯洋出刃 両
⑰牛刀 両	⑱三徳庖丁 両
⑲骨スキ角型 両	⑳骨スキ丸型 両
㉑筋引 両	



堺寛光 (日本鋼)

切れ味抜群の日本鋼を使用
出荷時に全て「手研ぎ本刃付」(機械ではなく職人の手で一本、一本仕上げています)
をしており、ご使用時に手入れをしなくてもすぐにご使用いただけます。



⑮ペティーナイフ 両	⑯洋出刃 両
⑰牛刀 両	⑱三徳庖丁 両
⑲骨スキ角型 両	⑳骨スキ丸型 両
㉑筋引 両	

⑮ペティーナイフ 両	⑯洋出刃 両
⑰牛刀 両	⑱三徳庖丁 両
⑲骨スキ角型 両	⑳骨スキ丸型 両
㉑筋引 両	

両…両刃 両…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。

09 ボール・サル・水ます

10 はかり・タイマー・温度計

11 ストッカー・裏漉し・スリッパ

12 オープンウェア・テリカブレイト類

13 蒸し器・セイロ類

14 和食料理道具・抜型類

15 庖丁・砥石・庖丁差し類

08 薬味入・シールウェア容器