

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20424-463	株式会社クイックパック	0564-59-3525

463

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。

09
ボール・ザル・水ます

10
はかり・タイマー・温度計

11
ストッカー・異雑し・スリッパ・瀝し類

12
オーブンウェア・テリカブレート類

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・シリルウェア容器

① ②

堺 孝行 PC柄

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
① 波刃 25cm	380	240	1.0	8520100	¥4,300
② サンドイッチナイフ 直刃 25cm	380	220	1.0	8520200	¥4,300

材質: 刃部/モリブデン鋼 ハンドル/ナイロン66
●柄にナイロン66を使用する事により柄の腐敗が一切無く耐熱温度170℃

③ グランドシェフ PC柄ウェーブナイフ

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
30cm	435	240	1.0	8121100	¥8,300
36cm	500	260	1.0	8121200	¥9,500

材質: 刃部/モリブデン鋼 ハンドル/ナイロン66



ブライトM11PRO
④ ウェーブナイフ(パン切)

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
M1151 30cm	440	210	2.0	7911400	¥19,000
M1150 33cm	470	215	2.0	7911500	¥21,000
M1149 36cm	500	220	2.0	7911600	¥22,200
M1148 39cm	530	225	2.0	7911700	¥23,500
M1147 42cm	560	240	2.0	7911800	¥24,800
M1146 45cm	590	260	2.0	7911900	¥26,500

⑤ ブレッドナイフ

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
M125 26cm	385	165	2.2	7899700	¥14,200

マトファー INOX ナイフ

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑥ 波刃 22071 36cm	500	150	1.0	5882400	¥14,000
22073 41cm	540	180	1.0	5882500	¥18,000
⑦ ノコ刃 22051 36cm	500	150	1.0	5882600	¥14,000
22055 41cm	540	170	1.0	5882700	¥18,000

⑧ マトファー INOX パンナイフ

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
22083 21cm	340	100	1.0	5882900	¥11,700
22085 26cm	390	110	1.0	5883000	¥12,900

⑨ ビクトリノックス プロフェッショナル DUXナイフ 21cm 5.1733.21

全長	g	背厚	ガイド長さ	商品コード	価格
350	195	3.0	約130	6925580	¥11,000

●目盛付のガイドによって17mmの厚さまで均一にスライスすることができます。



⑩ ビクトリノックス グランメートル ブレッドナイフ

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
7.7433.23G 23cm	367	223	2.5	7807200	¥15,000

⑪ ニューエーデルワイス パン切庖丁 NO180

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
22.5cm	345	125	1.0	4323820	¥8,000

材質: 刃部/ステンレス刃物鋼
ハンドル/ポリアセタール樹脂

NEW



⑫ 黒プラ柄 パン切ナイフ 30891

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
20cm	320	85	1.2	2948200	¥500

材質: 刃部/ステンレス鋼



TS パン切ナイフ パンきり専科

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑬ 大 31965 30cm	420	40	1.5	7045400	¥2,000
⑭ 小 31966 21.5cm	340	90	1.5	7045500	¥1,900

材質: 刃/ステンレス鋼 ハンドル/ABS樹脂
●小はフッ素樹脂塗装加工付です。

PC柄両 パン&ハムスライサー

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑮ 25cm	385	122	2.0	7316900	¥2,000
⑯ 30cm	435	142	2.0	7317000	¥2,150

材質: 刃/ステンレス鋼



⑰ 京セラ ファイン セラミック パン切り&スライスナイフ

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
FKR-180P-N 18cm	350	80	2.0	7315510	¥6,500

材質: ハンドル/ポリプロピレン
耐熱温度110℃
●マイクロギザ刃がパン・サンドイッチなど柔らかく切りにくい食材をしっかりとえ快適にカット

⑱ 銀チタン パン切り庖丁

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
GHB-22 21cm	330	70	1.1	3288800	¥5,000

材質: 刃部/銀含有チタン合金
ハンドル/抗菌耐熱ポリプロピレン樹脂

⑲ スムーズパン切りナイフ HE-2101 277901

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
230 370 100 1.8				4461500	¥2,000

材質: 刃部/ステンレス刃物鋼
ハンドル/エラストマー樹脂・ポリプロピレン
独自の刃形状
●独自の刃形状により、パンの切り残しがありません。
●緩やかなアール形の刃形状が、使い勝手をよくする秘訣です。