

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20424-465	株式会社クイックパック	0564-59-3525

465

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。

サーモンライザー



①ヴォストフ サーモンライザー 4543 片 加

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
32cm	440	123	1.4	2737800	¥25,200

②ヴォストフ サーモンライザー 4542 片 加

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
32cm	440	126	2.8	2737900	¥21,800

③グランドシェフ サーモンナイフ 片 加

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
30cm	440	156	2.0	7913000	¥12,000

④グランドシェフ PC柄サーモンナイフ 両 加

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
30cm	435	160	2.0	8121000	¥12,000

刃部:モリブデン鋼 柄:ナイロン66

⑤グランドシェフ サーモンライザー 両 加

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	360	140	2.2	8120900	¥21,700
27cm	385	150	1.7	6690700	¥26,300
30cm	425	180	2.1	6690800	¥30,700

⑥SD サーモンナイフ (モリブデン鋼)両 加

	刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
F-816	30.5 _{cm}	334	158	1.8	6567900	¥7,200
F-817	35.5 _{cm}	487	160	2.0	6568000	¥8,000

⑦文明銀丁 サーモンナイフ (モリブデン鋼)両 加

	刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
12インチ	30 _{cm}	438	226	2.2	3515700	¥7,000
14インチ	35 _{cm}	490	240	2.2	3515800	¥7,500

⑧サーモンナイフ AC-060 両 加

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	305	82	1.4	3182200	¥2,000

刃部:ステンレス、ハンドル:強化木



冷凍庖丁



⑨両手 冷凍庖丁 Vイーグル 両 加

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
100-240R 24cm	450	333	2.2	7897800	¥11,500
100-300R 30cm	520	486	2.5	0606900	¥21,400
100-360R 36cm	595	610	2.5	7897900	¥31,000

材質:刃部/ステンレス割込鋼

(240Rはモリブデンステンレス鋼)
●冷凍食品や、ブロック肉など庖丁で切りにくい食材を
楽にカットできます。

⑩ブライツM11 冷凍切(両手) 両 加

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
M1126 35cm	625	645	3.0	7921700	¥27,500

材質:刃部/モリブデンバナジウム鋼

ハンドル/18-8ステンレス鋼

⑪ブライツM11 冷凍切 両 加

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
M1125 35cm	485	530	3.0	7921500	¥24,200

材質:刃部/モリブデンバナジウム鋼

ハンドル/18-8ステンレス鋼



⑫マスターコック 冷凍切 両 加

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
MCKF350M 35cm	485	520	3.0	7383900	¥18,000

材質:刃部/モリブデンバナジウム鋼

ハンドル/エラストマー樹脂

⑬正広 冷凍庖丁 ツバ付 両 加

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
27cm	408	419	3.0	0605600	¥29,000
30cm	438	518	3.0	0605700	¥33,000

材質:刃部/日本鋼

⑭すべり止め付 冷凍庖丁 両 加

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
30cm	442	524	3.0	6502800	¥30,000
33cm	468	578	3.0	6502900	¥35,000

材質:刃部/スウェーデン鋼

●すべり止め付のため、力が入りやすく冷凍に限らず
固いものを切る場合に非常に便利です。

⑮骨切ノコ 弓型

刃渡	全長	g	商品コード	価格
45cm	590	1,030	3515100	¥39,000

替刃 3515200 ¥4,000

⑯ヴォストフ 骨切ノコ 弓型 4711 加

刃渡	全長	g	商品コード	価格
30cm	435	499	8708400	¥17,100

材質:ステンレス刃

⑰ヴォストフ 骨切ノコ 弓型 4710 加

刃渡	全長	g	商品コード	価格
49cm	670	1,110	8708500	¥22,600

材質:ステンレス刃

鋼付ナタ

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑳地型 18cm	360	700	7.0	8006300	¥5,000
㉑東型 13.5cm	360	800	9.0	8006400	¥5,200

材質:ハンドル/榎の木

●鋼付きで切れ味が良く、豚骨などを砕くのに大変便利です。



⑮冷凍庖丁 チック

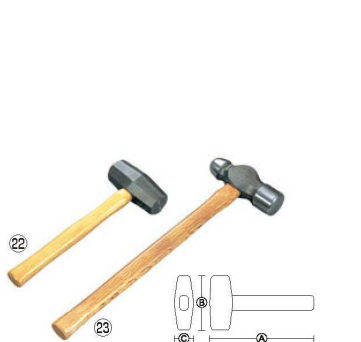
刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
22.5cm	357	127	2.0	3515600	¥2,500

⑯冷凍ナイフ FG-3400 加

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
19cm	315	72	1.1	2706800	¥1,400

材質:刃部/ステンレス刃物鋼

●パン切り、鶏の骨切り、チーズ切り、カニ切り、半
冷凍食品、魚切り等にご使用できます。



②②ハンマー (柄付) 石刃 加

	④	⑥	③	重量	商品コード	価格
09PX	300	95	35	1,000g	8497000	¥1,980
13PX	300	107	39	1,300g	8497100	¥2,400

材質:頭部/構造用炭素鋼

②③ハンマー (柄付) 片手 加

	④	⑥	③	重量	商品コード	価格
02	270	70	22	100g	8496700	¥1,830
10	320	104	31	450g	8496800	¥1,830
30	450	145	45	1,300g	8496900	¥5,300

材質:頭部/構造用炭素鋼

●豚骨を砕く際に使用します。

両 両手 片 片刃 庖丁は全て右仕様となります。

●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・異進し・
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