

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20424-469	株式会社クイックパック	0564-59-3525

469

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・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・
シールウェア容器

ののじ調理用 ザク切り庖丁シリーズ

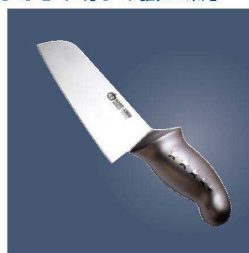


- マメ・タコ防止のエググシェルグリップ
指の根本でしっかり押さえられるから誰でも簡単に力がいれやすく、滑り込みがありません。
- テコが利きやすい柄の軸芯を上げた設計
テコの応用でコントロールしやすいので、硬いものでもザクザクと気持ちよく切ることができます。

大量調理専用 ザクザク切れる庖丁です。



かぼちゃ切りの強い味方



ののじ UDプロ庖丁 ザク切り画

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
① LUZ-018 18cm	300	160	1.5	1844600	¥11,000
② LUZ-021 21cm	330	190	1.5	1844700	¥12,000
③ LUZ-024 24cm	360	220	1.7	1844800	¥15,000

材質:モリブデンバナジウム+軟質ステンレス

④ののじ かぼーちよう ステンレスグリップ LUK-014a 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
14cm	255	175	2.0	1845421	¥5,600

材質:モリブデンバナジウム+軟質ステンレス
● 力が入りやすいエググシェルグリップ。
● 前すべり防止のつば付

⑤ののじ かぼーちよう SG ソフト LUK-E014GY 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
14cm	255	155	2.0	1845410	¥3,200

材質:刃部/モリブデンバナジウム
ハンドル/PP、エラストマー樹脂
(耐熱温度100℃)



⑥ののじ かぼーちよう プロ21 LUK-021 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	325	215	1.6	1850700	¥7,600

材質:モリブデンバナジウム+軟質ステンレス
● かぼちゃ、白菜、スイカ等、丸ごと野菜も楽々切れる長刃設計



⑦ののじ でばーちよう LUD-E013BP 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
12.5cm	240	215	3.0	4542800	¥3,800

材質:刃部/モリブデンバナジウム鋼
ハンドル/ポリプロピレン(耐熱温度110℃)、
エラストマー樹脂(耐熱温度100℃)
● 手の中でフィットするスーパグリップと両刃設計で、硬すぎずなかなか切り落とせなかった魚の中骨や甲羅を刃こぼれの心配をすることなく気持ちよく切り抜くことができます。



⑧ののじ サラダナイフ LUE-017GY 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
17cm	300	105	1.6	1850800	¥2,800

材質:刃部/モリブデンバナジウム
ハンドル/PP、エラストマー樹脂
(耐熱温度100℃)
● きざむ、さばく、おろすが得意な調理全般万能刃サイズ



⑨スイカ庖丁 FG-3000 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
34.5cm	488	320	1.4	0607000	¥2,500

材質:刃部/ステンレス刃物鋼



⑩ブライトM11 スイカ切 M1190 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
35cm	485	425	2.0	7921600	¥16,000

材質:刃部/ステンレス刃物鋼
ハンドル/18-8ステンレス鋼



⑪マスターコック スイカ切 MCMK350M 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
35cm	485	400	2.0	7383800	¥11,500

材質:刃部/ステンレス刃物鋼
ハンドル/エラストマー樹脂



⑫バナナ切り庖丁

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	270	60	2.3	5883400	¥2,540



⑬ハンドカバー

4260800 ¥620
外寸:48×85×H38
材質:MSエスチレン
● 庖丁からあなたの指を守ります。



画…両刃 図…片刃

●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。