

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20459-168	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。

洋庖丁 168

### 堺 孝行作 INOX PC柄シリーズ

プラスチックハンドル(POM樹脂)、クローム・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
24cm	390	260	2.0	3829600	¥21,200	15cm	280	100	1.8	3830100	¥11,800
27cm	430	300	2.0	3829700	¥22,600	18cm	320	120	1.8	3830200	¥14,200
30cm	465	360	2.0	3829800	¥24,900	⑪筋引 両					
						刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
						24cm	400	200	2.0	3829900	¥17,900
						27cm	425	220	2.0	3830000	¥18,600

### 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(紫檀八角)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:ヒューステンレス+コバルト



⑱牛刀 両						⑳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
18cm	304	147	2.0	7965800	¥16,000	24cm	362	170	2.0	7966300	¥21,300
21cm	331	165	2.0	7965900	¥17,400	27cm	398	217	2.0	7966400	¥24,400
24cm	366	212	2.3	7966000	¥21,600	㉑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
㉒三徳庖丁 両						㉓和式筋引 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
12cm	228	82	2.0	7966500	¥11,400	27cm	415	135	2.5	8501100	¥20,000
15cm	259	86	2.0	7966600	¥12,100	㉔和式切付筋引 両					
						刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
						18cm	297	148	2.0	7966800	¥17,200

画…両刃 罫…片刃 庖丁は全て右仕様です。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30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 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械  
(下ごしらえ)

12 ボール・洗い桶

13 水切り・ザル

14 水マス・計量スプーン

15 ロート・スコップ

08 庖丁