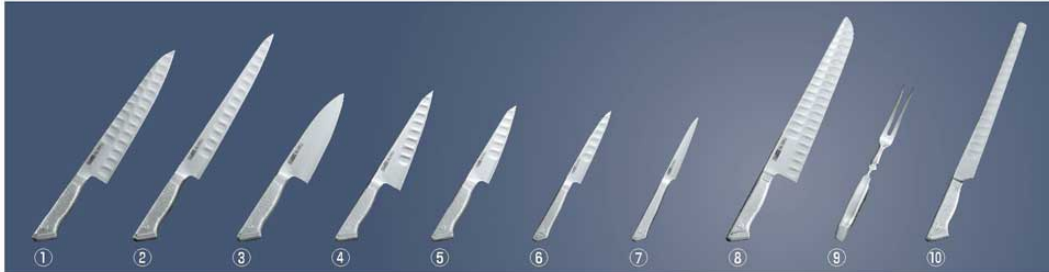


パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20480-183	株式会社クイックパック	0564-59-3525

183 洋庖丁・オールステンレス

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

LESTAIN TRADE MARK **グレステン**



<Mタイプの特長> 衛生的で耐久性の高いステンレスハンドルです。手入れが簡単でサビにくく、においもつきません。バランスは従来のグレステンを継承しています。

グレステンMタイプ

①牛刀 両		③洋出刃 片		⑦ベティナーナイフ 細 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	刃渡	全長 g 背厚 商品コード 価格
721TM 21cm	338 225 2.0 3781300 ¥22,000	216WM 16cm	283 290 2.5 3782300 ¥19,500	010WSM 10cm	230 65 1.5 3782900 ¥10,800
724TM 24cm	371 245 2.2 3781400 ¥27,500	220WM 20cm	330 305 3.0 3782400 ¥31,900	012WSM 12cm	242 74 1.5 3783000 ¥10,800
727TM 27cm	415 310 2.5 3781500 ¥33,000				
730TM 30cm	445 330 2.5 3781600 ¥40,700	④ガラスキ 片		⑧カービングナイフ 両	
733TM 33cm	475 360 2.5 3781700 ¥49,500	420TM 20cm	312 260 3.0 3782500 ¥25,300	533TM 33cm	473 355 2.5 3783300 ¥58,800
②筋引 両		⑤骨スキ 片		⑨カービングフォーク	
724TSM 24cm	367 216 2.0 3781800 ¥25,300	415TM 15cm	278 205 2.5 3782600 ¥18,200	FM125 29.5cm	295 240 3783400 ¥16,800
727TSM 27cm	395 230 2.0 3781900 ¥30,800	⑥ベティナーナイフ 両		⑩サーモンスライサー 両	
730TSM 30cm	443 280 2.0 3782000 ¥37,400	012TM 12cm	248 66 1.5 3782700 ¥11,400	331TAML 31cm	444 220 2.0 3783100 ¥30,800
733TSM 33cm	470 290 2.0 3782100 ¥46,200	014TM 14cm	266 75 1.5 3782800 ¥12,100	336TAML 36cm	490 265 2.0 3783200 ¥37,400
736TSM 36cm	500 300 2.0 3782200 ¥55,000				

グレステンMタイプ



⑪牛刀 両		⑭ホームベティ 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	
819TMM 19cm	311 174 2.0 3679800 ¥17,000	814TUMM 14cm	265 139 1.5 3680200 ¥12,500	
821TMM 21cm	333 187 2.0 3679700 ¥20,000	⑮三徳庖丁 両		
⑫プロティナイフ 両		817TMM 17cm		292 171 2.0 3680000 ¥16,000
018TMM 18cm	305 149 2.0 3680600 ¥16,000	⑯小出刃 片		
021TMM 21cm	333 155 2.0 3680500 ¥18,700	212WMM 11cm		235 171 2.7 3680300 ¥12,500
025TMM 25cm	375 172 2.0 3680400 ¥24,800	⑬三徳庖丁 細身 両		
⑬三徳庖丁 細身 両		816TMM 17cm		287 163 1.5 3680100 ¥15,000
012TM 12cm	248 66 1.5 3782700 ¥11,400			
014TM 14cm	266 75 1.5 3782800 ¥12,100			

グレステンWタイプ



⑰牛刀 両		⑳プロティナイフ 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	
721WK 21cm	338 250 2.0 0592600 ¥22,000	025WK 25cm	373 170 2.0 0593300 ¥24,800	
724WK 24cm	370 270 2.2 0592700 ¥27,500	㉑ベティナーナイフ 両		
727WK 27cm	415 320 2.5 0592800 ¥33,000	012WK 12cm		248 85 1.5 0593400 ¥11,400
730WK 30cm	445 345 2.5 0592900 ¥40,700	014WK 14cm		270 90 1.5 0593500 ¥12,100
⑱洋出刃 片		㉒ベティナーナイフ 細身 両		
216WK 16cm	283 265 2.5 0593000 ¥19,500	010WSK 10cm		230 80 1.5 0593600 ¥10,800
220WK 20cm	328 330 3.0 0593100 ¥31,900	012WSK 12cm		245 80 1.5 0593700 ¥10,800
224WK 24cm	381 430 3.0 0593200 ¥39,600	㉓小出刃 片		
⑱筋引 両		212WK 11cm		235 168 2.5 7919800 ¥12,500
724WSK 24cm	367 240 2.0 8472400 ¥25,300			
727WSK 27cm	395 250 2.0 8472500 ¥30,800			
730WSK 30cm	442 280 2.0 8472600 ¥37,400			
733WSK 33cm	470 290 2.0 8472700 ¥46,200			
736WSK 36cm	500 310 2.0 8472800 ¥55,000			

<Wタイプの特長> 最高の材質を使用し、スライス用庖丁として特に優れた性能を持ち、切れ味・持続性・強度などの品質を徹底追求した高度な機能を実現。

両…両刃 片…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、2019年4月1日現在のものです。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。

01 IH・ガス兼用鍋

02 ガス専用鍋

03 フライパン

04 鍋全般

05 ブランドキッチン

06 オープンウェア

07 ホテルパン・ガストルームパン

08 庖丁