

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20480-193	株式会社クイックパック	0564-59-3525

193 洋庖丁

ご注文の際は、  
ページ・番号・商品コードをご記入ください。



堺寛光 プレミアムマスターII(銀紙三号)

高級刃物の安来鋼 銀紙三号(銀三鋼)を使用しています。  
銀三鋼はサビに強く、材質の硬度も高い為、切れ味が持続します。  
洋庖丁のワンランク上のシリーズになります。



<b>①牛刀 両</b>	<b>②ベティーナイフ 両</b>	<b>④洋出刃 両</b>	<b>⑥骨スキ角 片</b>
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	刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格
18cm 300 145 2.0 5923500 ¥17,900	12cm 235 80 1.8 5923300 ¥12,800	21cm 345 310 3.5 5924200 ¥33,500	15cm 270 165 2.3 5924600 ¥20,800
21cm 330 165 2.0 5923600 ¥19,200	15cm 265 95 1.8 5923400 ¥13,800	24cm 375 360 3.5 5924300 ¥39,600	<b>⑦骨スキ丸 片</b>
24cm 370 230 2.2 5923700 ¥23,800	<b>③筋引 両</b>	27cm 405 410 3.8 5924400 ¥44,300	刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格
27cm 405 250 2.2 5923800 ¥26,600	刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格	<b>⑤三徳庖丁 両</b>	15cm 265 165 2.4 5924700 ¥20,800
30cm 435 280 2.2 5923900 ¥30,000	24cm 370 165 2.2 5924000 ¥23,900	刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格	
		18cm 300 160 1.9 5924500 ¥19,200	



堺寛光 INOX

サビに強いモリブデン鋼  
出荷時に全て「手研ぎ木刃付」(機械ではなく職人の手で一本一本仕上げています)をしておりまして、  
ご使用時に手入れをしなくてもすぐにご使用いただけます。



<b>⑧牛刀 両</b>	<b>⑨ベティーナイフ 両</b>	<b>⑪洋出刃 両</b>	<b>⑬骨スキ角型 片</b>
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	刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格
18cm 304 154 1.4 5802000 ¥13,600	12cm 234 84 1.2 5801800 ¥9,100	21cm 344 333 3.2 5802700 ¥22,900	15cm 270 169 2.2 5803000 ¥15,000
21cm 333 175 1.4 5802100 ¥15,800	15cm 264 89 1.4 5801900 ¥9,700	24cm 373 371 3.5 5802800 ¥25,900	<b>⑭骨スキ丸型 片</b>
24cm 369 233 1.9 5802200 ¥19,100	<b>⑩筋引 両</b>	<b>⑫三徳庖丁 両</b>	刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格
27cm 405 259 2.0 5802300 ¥22,800	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 267 148 2.0 5803100 ¥15,000
30cm 438 315 2.0 5802400 ¥27,500	24cm 369 185 2.2 5802500 ¥19,100	18cm 299 162 1.4 5802900 ¥15,000	
	27cm 390 195 2.2 5802600 ¥22,800		



堺寛光 (日本鋼)

切れ味抜群の日本鋼を使用  
出荷時に全て「手研ぎ木刃付」(機械ではなく職人の手で一本一本仕上げています)  
をしておりまして、ご使用時に手入れをしなくてもすぐにご使用いただけます。



<b>⑮牛刀 両</b>	<b>⑯ベティーナイフ 両</b>	<b>⑰洋出刃 両</b>	<b>⑳骨スキ角型 片</b>
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	刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格
18cm 304 135 1.2 5800600 ¥10,500	12cm 232 69 1.1 5800400 ¥7,600	21cm 344 324 3.4 5801300 ¥18,600	15cm 273 162 2.0 5801600 ¥11,500
21cm 330 147 1.2 5800700 ¥11,500	15cm 263 74 1.1 5800500 ¥7,900	24cm 374 363 3.4 5801400 ¥20,900	<b>㉑骨スキ丸型 片</b>
24cm 370 205 1.5 5800800 ¥13,900	<b>⑰筋引 両</b>	<b>⑲三徳庖丁 両</b>	刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格
27cm 400 248 1.8 5800900 ¥16,200	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 265 151 2.0 5801700 ¥11,500
30cm 430 277 2.0 5801000 ¥18,400	24cm 370 158 1.5 5801100 ¥13,900	18cm 300 140 1.8 5801500 ¥11,500	
	27cm 394 199 1.8 5801200 ¥16,200		

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 オープンウエア

07 ホテルパン・  
ガストルームパン

08 庖丁