

| | | |
|-----------|-------------|--------------|
| パンフレット番号 | 問合せ先 | 電話番号 |
| 20480-200 | 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・オールステンレス 200

このページの全商品は



アドマイヤ 業務用オールステンレスシリーズ

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

- オールステンレスの一体構造
- 理想的なバランスにこだわった重さ、刃渡り、板厚を実現
- ハンドルは滑りにくい凸リブパターンにビーズプラス加工



①牛刀 両 **切**

| 刃渡 | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|---------|------|-----|-----|---------|---------|
| AD-0006 | 21cm | 345 | 1.8 | 0850300 | ¥11,000 |
| AD-0005 | 24cm | 375 | 2.1 | 0850400 | ¥12,000 |
| AD-0004 | 26cm | 390 | 2.1 | 0850500 | ¥13,000 |
| AD-0003 | 27cm | 400 | 2.2 | 0850600 | ¥14,000 |

②ペティーナイフ 両 **切**

| 刃渡 | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|---------|--------|-----|-----|---------|--------|
| AD-0010 | 10cm | 205 | 1.5 | 0850100 | ¥7,000 |
| AD-0009 | 13.5cm | 245 | 1.6 | 0850200 | ¥8,000 |

TBCL オールステンレス庖丁シリーズ

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

- 江戸時代の刀匠、善定藤原兼次に由来する関兼次刃物株式会社との共同開発により料理庖丁を完成
- 刀身をハンドルで挟み込み溶接したため丈夫で折れにくく長持ちします。
- 斬新なデザインで握りやすく、滑りにくい形状です。



③牛刀 両 **加**

| 刃渡 | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 18cm | 310 | 140 | 1.8 | 2791000 | ¥8,900 |
| 21cm | 340 | 152 | 1.8 | 2791100 | ¥9,500 |
| 24cm | 370 | 172 | 1.9 | 2791200 | ¥10,700 |
| 27cm | 400 | 174 | 1.9 | 2791300 | ¥13,800 |

④ペティーナイフ 両 **加**

| 刃渡 | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 12cm | 240 | 97 | 1.4 | 2790800 | ¥6,400 |
| 15cm | 270 | 102 | 1.4 | 2790900 | ¥6,900 |

⑤筋引 両 **加**

| 刃渡 | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 24cm | 370 | 172 | 1.9 | 2791400 | ¥10,700 |

⑥骨透 両 **加**

| 刃渡 | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|--------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 14.5cm | 280 | 148 | 2.0 | 2791500 | ¥8,900 |

⑦三徳 両 **加**

| 刃渡 | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 17cm | 300 | 145 | 1.8 | 2791600 | ¥8,900 |

堺南海シリーズ

材質:刃部/AUS 8A(モリブデンバナジウム鋼)
HRC58±15

- ハンドル/18-8ステンレス(ショット加工)
- 刀身(モリブデンバナジウム鋼)と柄の部分(18-8ステンレス)を一体化した事により、洗いやすくハンドルが腐ったり抜ける心配がなく衛生的です。
- 刀身が柄の最後部まで差し込んであり、折れ等の心配がありません。



⑧牛刀 両 **切**

| 刃渡 | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|---------|------|-----|-----|---------|---------|
| AS-7 剣先 | 18cm | 320 | 1.9 | 7431700 | ¥9,500 |
| AS-4 | 21cm | 340 | 1.9 | 7431400 | ¥10,800 |
| AS-3 | 24cm | 373 | 2.0 | 7431300 | ¥11,800 |
| AS-2 | 27cm | 400 | 2.2 | 7431200 | ¥13,300 |
| AS-1 | 30cm | 435 | 2.4 | 7431100 | ¥15,500 |

⑨ペティーナイフ 両 **切**

| 刃渡 | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|------|------|-----|-----|---------|--------|
| AS-9 | 15cm | 260 | 1.7 | 7431900 | ¥6,500 |

左仕様をご希望の際は別途お問い合わせください。

柳宗理シリーズ

材質:ハンドル/18-8ステンレス

- モリブデン・バナジウムを添加した特殊ステンレス鋼を使用
- 通常のステンレス鋼に比べ鋭利性、耐久性、耐食性に優れています。



キッチンナイフ 両 **切**

| 刃渡 | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|----|------|-----|-----|---------|--------|
| 12 | 10cm | 216 | 1.8 | 2314500 | ¥7,000 |
| 13 | 14cm | 270 | 1.8 | 2314400 | ¥8,000 |
| 14 | 18cm | 305 | 1.8 | 2314300 | ¥8,500 |

⑮ブレッドナイフ 両 **切**

| 刃渡 | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|------|-----|----|-----|---------|--------|
| 21cm | 320 | 86 | 1.8 | 2314600 | ¥7,000 |

●切りくずの出にくい特殊ウェーブ刃を採用しています。

●粘り強い13クロームステンレスでサンドイッチした3層鋼を使用しております。

●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。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械
(下記を参照)

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