

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20480-205	株式会社クイックパック	0564-59-3525

205 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。



SPECIAL GRADE Model For Japan
ヴオストフ スペシャルグレード

バランス良く長時間の作業でも疲れない。
青の部分丸く加工、指にやさしい仕上
刃先のみ鏡面になっており最高級の仕上 超本刃付
砥石にのせた時にピツリと刃全体があたり研ぎやすい。



①牛刀 4582 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	282	152	2.6	5426300	¥22,000
18cm	302	160	2.6	5426400	¥24,000
20cm	333	222	2.6	5426500	¥27,300
23cm	365	228	2.6	5426600	¥30,800
26cm	395	295	3.0	5426700	¥36,800
32cm	445	320	3.6	5426800	¥45,300

②筋引 4522 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
23cm	355	153	2.2	5426900	¥23,600
26cm	385	162	2.2	5427000	¥26,450
32cm	445	170	2.4	5427100	¥31,700

③スライサー 4522 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
14cm	260	97	1.8	5427200	¥17,200
16cm	280	100	2.0	5427300	¥18,100
18cm	298	104	2.0	5427400	¥19,100
20cm	327	146	2.0	5427500	¥22,200

④洋出刃 4584 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
20cm	325	271	3.5	5427600	¥32,300
26cm	386	318	4.0	5427700	¥43,300

⑤ペティナイフ 4066 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
9cm	190	52	1.5	5427800	¥12,800
10cm	200	55	1.5	5427900	¥13,200
12cm	227	63	1.5	5428000	¥13,500

⑥ソールナイフ 4518 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	267	62	1.0	5428100	¥17,300

ヴオストフ クラシックアイコンシリーズ



⑦牛刀 4596 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	285	180	2.6	2760180	¥21,700
20cm	335	284	3.0	2760190	¥26,100
23cm	360	292	3.2	2760210	¥28,100
26cm	400	314	3.5	2760220	¥30,800

⑩西洋型骨スキ 4616 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
14cm	270	143	2.0	2760260	¥19,000

⑪フィレットナイフ 4556 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	280	118	0.9	2760270	¥18,800

⑭パーリングナイフ 4020 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
7cm	175	65	1.3	2760070	¥13,500

⑮パーリングナイフ 4006 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
8cm	185	73	1.3	2760080	¥13,500

⑰ステーキナイフ 4096 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	225	75	1.3	2760120	¥14,200

⑱トマトナイフ 4136 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
14cm	250	80	1.2	2760130	¥17,000

⑧サンドウィッチナイフ 4506 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	285	119	1.8	2760150	¥18,400
20cm	330	162	1.8	2760160	¥21,800
23cm	355	170	2.1	2760170	¥23,500

⑫ブレッドナイフ 4166 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
20cm	320	147	1.6	2760280	¥20,700
23cm	355	195	2.5	2760290	¥23,800

⑯パーリングナイフ 4086 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
9cm	195	74	1.5	2760090	¥13,500
12cm	225	75	1.5	2760110	¥14,200

⑲ソーセージナイフ 4126 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
14cm	240	80	1.4	2760140	¥17,000

⑨三徳庖丁 (筋入) 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
4172 14cm	255	137	2.0	2760240	¥22,700
4176 17cm	300	190	2.5	2760250	¥25,800

⑬サーモンスライサー 4546 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
32cm	440	140	1.9	2760230	¥26,300



⑳プロフェッショナルセット 19点

5773200 ¥291,300
(内容)
ナイフケース大(10丁入)
570×285×H100

4066	ペティナイフ	12cm	4518	ソールナイフ	16cm	4440	スパティラ	26cm
4522	カービングナイフ	20cm	4410	ミートフォーク	20cm	4033SP	皮むき	6cm
4582	牛刀	32cm	4470	スチール棒	32cm	4023SP	皮むき	8cm
4582	牛刀	26cm	4584	洋出刃	20cm	4241	イモリ(ダブル)φ22/φ25	
4522	筋引	26cm	4606	骨スキ	14cm	4281	カキ割り	
4543	サーモンスライサー	32cm	4513	パン切	32cm	4072	ポテトピーラー	



㉑スタンダードセット 9点

5773300 ¥132,400
(内容)
ナイフケース(小)
570×125×H100

4582	牛刀	26cm	4410	ミートフォーク	20cm
4522	筋引	26cm	4606	骨スキ	14cm
4470	スチール棒	32cm	4033SP	皮むき	6cm
4066	ペティナイフ	12cm	4522	カービングナイフ	20cm

両…両刃 片…片刃 庖丁は全て右仕様です。

●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、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 1H・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
コレクション

06 オープンウェア

07 ホテルパン・
ガストロノームパン

08 庖丁