

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20480-219	株式会社クイックパック	0564-59-3525

**219 中華庖丁** ご注文の際は、  
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

東京 **杉本** **SUGIMOTO**

01 IH・ガス兼用鍋



**杉本作 中華庖丁** 91

刃渡	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
① #1 22cm	95	325	380	2.9	110	0603400	¥32,963
② #6 22cm	110	325	450	3.0	105	0603700	¥43,149

材質:刃部/白紙2号(高炭素鋼割込鍛造品)  
\*薄刃 やわらかいものを切る...肉・野菜用



**杉本作 中華庖丁** 91

刃渡	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
③ # 2 22cm	95	325	480	4.0	110	0603500	¥36,667
④ # 7 22cm	110	325	550	3.6	105	0603800	¥47,778
⑤ #11 22cm	110	348	600	4.5	110	0603900	¥51,852

材質:刃部/白紙2号(高炭素鋼割込鍛造品)  
\*中厚刃 肉・野菜・鳥・魚など万能用



**杉本作 中華庖丁** 93

刃渡	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
⑥ # 3 22cm	95	325	600	4.5	105	0603600	¥41,760
⑦ #22 19.5cm	110	308	930	6.7	105	0604000	¥51,852

材質:刃部/白紙2号(高炭素鋼割込鍛造品)  
\*厚刃 #3(骨付の肉・魚用)  
\*特厚刃 #22(骨切り)

02 ガス専用鍋

03 フライパン

**グレステン**

●グレステン鋼(ステンレス鋼)の特徴  
高い硬度=切れ味の良さ 耐磨耗性=切れ味の持続性  
靱性=強度 耐蝕性=サビに強い  
だから強い味方になります。

04 鍋全般



**グレステン 中華庖丁** 91

刃渡	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
⑧ 622-20W 22cm	114	330	490	2.0	105	4583700	¥51,000
⑨ 622-25W 22cm	114	330	560	2.5	105	4583800	¥54,000
⑩ 622-30W 22cm	114	330	630	3.0	105	4583900	¥57,000



**⑪ ミソノ 中華庖丁 両** 91

全長	g	背厚	商品コード	価格
No.882 330	220x	95	480 3.0 幅狭薄口	4992000 ¥32,500
No.886 330	220x110	520	3.0 幅広薄口	4992100 ¥41,600
No.887 330	220x110	640	4.0 幅広厚口	4992200 ¥43,400

材質:16クロームハイスステンレスモリブデン鋼



**⑫ ミソノ 小型中華庖丁 両** 91

全長	g	背厚	商品コード	価格
No.661 300	190x95	310	2.2 家庭用	4991900 ¥14,000

材質:刃部/ハイカーボンモリブデン鋼

05 ブランドキッチン

06 オープンウェア

永年にわたり独自の技術を結集し、特に一丁一丁丹念に作り上げた中華庖丁の最高峰「オーダーメイドスペシャルOMS」は、本来の優れた切れ味と耐久性を一層、発揮する逸品です。



**⑬ OMS-6** 93

刃渡	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
22cm	110	325	440	3.8	105	4583500	¥64,908

\*薄刃 主に骨などを除く前菜用

**⑭ OMS-7** 93

刃渡	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
22cm	110	325	560	4.7	110	4583600	¥72,223

\*厚刃 万能用



**堺菊守 中華庖丁**

**⑮ モリブデン鋼 SKK** 91

刃渡	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
22cm	110	337	460	2.3	105	6850900	¥32,800
22cm	110	337	600	3.2	105	6851000	¥34,400
22cm	110	337	700	4.3	105	6851100	¥39,300

**⑯ 安来鋼 #1 SKK** 93

刃渡	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
薄口 22cm	110	340	460	2.5	110	6851200	¥31,300
中厚 22cm	95	340	520	3.3	110	6851300	¥33,200
厚口 22cm	95	340	570	3.5	110	6851400	¥37,800



**⑱ 堺孝行 イノックス 中華庖丁 ツバ付** 93

刃渡	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
20043 19.5cm	85	300	320	1.2	96	7984900	¥17,200
20044 21cm	95	310	480	1.8	97	7985000	¥20,800
20045 22.5cm	110	325	520	1.8	97	7985100	¥23,500

材質:モリブデン鋼

**⑲ 堺孝行 イノックス 中華庖丁** 91

刃渡	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
20040 19.5cm	85	300	290	2.0	96	7945000	¥10,300
20041 21cm	95	315	450	2.0	97	7945100	¥14,200
20042 22.5cm	110	320	510	2.0	97	7945200	¥15,800

材質:刃部/モリブデン鋼

07 ホテル・ブーム

08 庖丁

●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。