

| | | |
|-----------|-------------|--------------|
| パンフレット番号 | 問合せ先 | 電話番号 |
| 20480-226 | 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。

大型・かぼちゃ庖丁 **226**



① スイカ庖丁 FG-3000 両 **71**
刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格
34.5cm 488 330 1.4 0607000 ¥3,000
材質:刃部/ステンレス刃物鋼



② ステンレス 補助柄付 大型万能庖丁 両 **71**
刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格
34.5cm 495 360 1.5 0040000 ¥3,300



③ ステンレス 大型万能庖丁 エラストマー樹脂仕様 両 **71**
刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格
34.5cm 495 310 1.0 0040010 ¥3,000



④ プライトM11 スイカ切 M1190 両 **71**
刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格
35cm 485 425 2.0 7921600 ¥17,100
材質:刃部/ステンレス刃物鋼
ハンドル/18-8ステンレス鋼



⑤ マスターコック スイカ切 MCMK350M 両 **71**
刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格
35cm 485 400 2.0 7383800 ¥12,300
材質:刃部/ステンレス刃物鋼
ハンドル/エラストマー樹脂



⑥ 堺孝行 INOX スイカ切 **71**
刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格
36cm 520 340 1.5 0392700 ¥8,600
材質:刃/モリブデン鋼
柄/ポリプロピレン(耐熱温度110℃)



⑦ プライト M11プロ ジャンボ庖丁 M1134 両 **71**
刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格
30cm 435 360 1.5 7899600 ¥14,900
材質:刃部/ハイカーボンステンレス鋼
ハンドル/18-8抗菌性ステンレス鋼



堺孝行 INOX 万能庖丁 **73**
刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格
8.32cm 480 420 2.0 0392710 ¥9,100
9.32cm(厚刃) 480 480 2.5 0392720 ¥9,900
材質:刃/モリブデン鋼
柄/ポリプロピレン(耐熱温度110℃)

ののじ調理用 ザク切り庖丁シリーズ



- マメ・タコ防止のエグゼルグリップ 指の根本でしっかり押さえられるから誰でも簡単に力がいれやすく、滑り込みがありません。
- テコが利きやすい柄の軸芯を上げた設計 テコの応用でコントロールしやすいので、硬いものでもザクザクと気持ちよく切ることができます。



⑩ ののじ かぼーちよう ステンレスグリップ LUK-014a 両 **71**
刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格
14cm 255 175 2.0 1845421 ¥5,600
材質:モリブデンバナジウム+軟質ステンレス
● 力が入りやすいエグゼルグリップ
● 前すべり防止のつば付



⑪ ののじ かぼーちよう プロ21 LUK-021 両 **71**
刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格
21cm 325 215 1.6 1850700 ¥7,600
材質:モリブデンバナジウム+軟質ステンレス
● かぼちゃ、白菜、スイカ等、丸ごと野菜も楽々切れる長刃設計



⑫ ののじ でばーちよう LUD-E013BP 両 **71**
刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格
12.5cm 240 215 3.0 4542800 ¥3,800
材質:刃部/モリブデンバナジウム鋼
ハンドル/ポリプロピレン(耐熱温度110℃)、
エラストマー樹脂(耐熱温度100℃)
● 手の中でフィットするスーパーグリップと両刃設計で、硬すぎずなかなかに切り落とせなかった魚の中骨や甲羅を刃こぼれの心配をすることなく気持ちよく切り抜くことができます。

大量調理専用 ザクザク切れる庖丁です。



ののじ UDプロ庖丁 ザク切り 両 **73**
刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格
⑬ LUZ-018 18cm 300 160 1.5 1844600 ¥11,000
⑭ LUZ-021 21cm 330 190 1.5 1844700 ¥12,000
⑮ LUZ-024 24cm 360 220 1.7 1844800 ¥15,000
材質:モリブデンバナジウム+軟質ステンレス

両…両刃 因…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 (下ごしらえ)

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