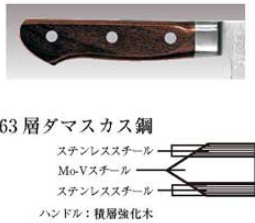


パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20480-231	株式会社クイックパック	0564-59-3525

231 パン・ケーキ

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

01 IH・ガス兼用鍋



63層ダマスカス鋼

ステンレススチール

Mo-Vスチール

ステンレススチール

ハンドル：積層強化木

①響十 強化木 ブレッドナイフ 両 切

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
23cm	353	180	2.6	7918900	¥27,600

材質：ダマスカス鋼銀造

02 ガス専用鍋



②YA ロイヤル パン切ナイフ 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
30cm	425	260	2.0	6584500	¥11,500

材質：刃/440Aステンレス 柄/強化木



文明銀丁 パン切ナイフ (モリブデン鋼)

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
35cm	490	240	2.0	3515400	¥7,500
26cm	380	158	1.9	5462300	¥4,500
21cm	330	115	1.9	5462200	¥4,000

⑥CHIC 合板柄 パン切ナイフ

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
25cm	368	94	1.8	4234600	¥2,600

材質：刃部/モリブデン鋼

03 フライパン



仁作 波刃ナイフ

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格	
7Na3000	21cm	375	110	1.5	3181600	¥4,000
8Na3010	27cm	440	140	1.5	3181700	¥5,000
9Na3020	33cm	500	170	1.5	3181800	¥8,000

材質：刃部/ステンレス ハンドル/天然木
●「押して切る」「引いて切る」、どちらでも切れる、
驚きの切れ味を生む新型波刃



04 鍋全般



⑩ビクトリノックス パン切庖丁 両 切

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
26cm	375	123	2.0	2952000	¥6,300

05 ブランドキッチン



トラモンティーナ ポリウッドブレッドナイフ

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格		
11レッド	21125/077	165	300	84	1.6	1561480	¥2,600
12ダーク	21125/097	165	300	84	1.6	1561490	¥2,600

06 オープンウェア



⑬ケーキナイフ PP-537 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
31cm	445	120	1.2	4901600	¥2,300

材質：刃部/SUS 420 J2
ハンドル/檀木 ウレタン仕上
●特殊波刃で切りくずが出にくい。



⑭ケーキ・パン切りナイフ PP-539 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
17cm	300	52	1.0	8270600	¥1,000

材質：刃部/SUS 420 J2 ステンレス
ハンドル/天然木 ウレタン仕上

07 ホテルパン・ガストロノームパン



⑮パンサッターカービン パンスライサー PM-102

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
20.5cm	325	270	1.0	8493500	¥1,500

材質：刃部/ステンレス刃物鋼
ハンドル/ローズウッド
●手にフィットするカーブがポイント



⑯京セラ ファイン セラミック パン切り&スライスナイフ

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格	
FKR-180P-N	18cm	350	80	2.0	7315510	¥6,500

材質：ハンドル/ポリプロピレン
耐熱温度110℃
●マイクロギザ刃がパン・サンドイッチなど柔らかく切りやすい
食材をしっかりとはえ快適にカット



⑰銀チタン パン切り庖丁

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格	
GHB-22	21cm	330	70	1.1	3288800	¥5,000

材質：刃部/銀含有チタン合金
ハンドル/抗菌耐熱ポリプロピレン樹脂



⑱スムーズパン切りナイフ HE-2101 277901 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
230	370	100	1.8	4461500	¥2,000

材質：刃部/ステンレス刃物鋼
ハンドル/エラストマー樹脂・ポリプロピレン
●独自の刃形状により、パンの切り残しがありません。

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。