

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20517-100	株式会社クイックパック	0564-59-3525

KYS ALL-ROUND KITCHEN GOODS

厨房用品

007 包丁・砥石・まな板 ◀ 料理道具 100

料理道具

001 ~ 009

001 鍋類・フライパン

002 ホテルパン・番重・バット

003 食缶・給食道具

004 コシナ類

005 キッチンポット・保存容器

006 ボールザル・漬物・米びつ

007 包丁・砥石・まな板

008 種類・ゴムヘラ・中華用品

009 揚げ物用品・ハケ類

堺菊守

ハイカーボン特殊ステンレス鋼
(モリブデン、バナジウム含有)を使用。
適度なしなり。シャープな切れ味。



堺菊守 SKKバナジウム鋼(口金付・本刃付加工)

① 牛刀 [CHAD-01]		③ 筋引 [CHAD-03]		⑤ 洋出刃 [CHAD-05]	
180mm	12-0100-0101 ¥13,500	240mm	12-0100-0301 ¥18,200	240mm	12-0100-0501 ¥32,200
210mm	12-0100-0102 ¥14,700	270mm	12-0100-0302 ¥23,400		
240mm	12-0100-0103 ¥18,200	300mm	12-0100-0303 ¥28,100		
270mm	12-0100-0104 ¥23,400				
300mm	12-0100-0105 ¥28,100				
② ペティナイフ [CHAD-02]		④ 骨スキ(角)東型 [CHAD-04]		⑥ 三徳 [CHAD-06]	
120mm	12-0100-0201 ¥ 8,800	150mm	12-0100-0401 ¥14,700	175mm	12-0100-0601 ¥14,700
150mm	12-0100-0202 ¥ 9,500				
180mm	12-0100-0203 ¥10,900				

特殊ステンレス鋼を使用。
両面にだ円状のくぼみを設けました。



堺菊守 サーモン型(口金付・本刃付加工)

⑦ 牛刀 [CHAE-01]		⑨ ペティナイフ [CHAE-03]	
210mm	12-0100-0701 ¥26,000	120mm	12-0100-0901 ¥15,600
240mm	12-0100-0702 ¥31,100	150mm	12-0100-0902 ¥16,400
270mm	12-0100-0703 ¥38,000		
300mm	12-0100-0704 ¥45,300		
⑧ 筋引 [CHAE-02]			
240mm	12-0100-0801 ¥30,200		
270mm	12-0100-0802 ¥36,200		

正広
MASAHIRO



正広作 口金牛刀(日本鋼)

⑩ 牛刀 [CHBA-01] 目		⑬ 骨スキ(角) [CHBA-04] 目		⑱ ガラスキ [CHBA-09] 目	
180mm(13010)	12-0100-1001 ¥11,000	150mm(13006)	12-0100-1301 ¥11,500	180mm(13024)	12-0100-1801 ¥22,000
210mm(13011)	12-0100-1002 ¥12,000				
240mm(13012)	12-0100-1003 ¥15,000	⑭ 骨スキ(丸) [CHBA-05] 目		⑲ 巾広冷凍 [CHBA-10] 目	
270mm(13013)	12-0100-1004 ¥18,500	150mm(13008)	12-0100-1401 ¥11,500	270mm(13046)	12-0100-1901 ¥29,000
300mm(13014)	12-0100-1005 ¥23,000			300mm(13047)	12-0100-1902 ¥33,000
330mm(13015)	12-0100-1006 ¥27,500	⑮ 洋出刃 [CHBA-06] 目		⑳ 冷凍切 [CHBA-11] 目	
360mm(13016)	12-0100-1007 ¥38,500	210mm(13020)	12-0100-1501 ¥25,000	300mm(13049)	12-0100-2001 ¥25,000
⑪ ペティナイフ [CHBA-02] 目		240mm(13021)	12-0100-1502 ¥29,000	㉑ 滑止付牛刀 [CHBA-12] 目	
120mm(13002)	12-0100-1101 ¥7,200	270mm(13022)	12-0100-1503 ¥33,000	300mm(13044)	12-0100-2101 ¥35,000
135mm(13003)	12-0100-1102 ¥7,600			㉒ 薄刃型 [CHBA-13] 目	
150mm(13004)	12-0100-1103 ¥8,000	⑯ 三徳型 [CHBA-07] 目		165mm(13035)	12-0100-2201 ¥11,000
⑫ 筋引 [CHBA-03] 目		175mm(13023)	12-0100-1601 ¥11,000		
240mm(13017)	12-0100-1201 ¥15,000	⑰ 小間切 [CHBA-08] 目			
270mm(13018)	12-0100-1202 ¥18,500	240mm(13026)	12-0100-1701 ¥22,000		
300mm(13019)	12-0100-1203 ¥23,000	270mm(13027)	12-0100-1702 ¥25,000		
		300mm(13028)	12-0100-1703 ¥29,000		

正広作 MV鋼本焼

㉓ ペティナイフ [CHBB-01] 目		㉔ 筋引 [CHBB-04] 目	
90mm(14801)	12-0100-2301 ¥7,600	240mm(14817)	12-0100-2601 ¥17,000
120mm(14802)	12-0100-2302 ¥8,000	270mm(14818)	12-0100-2602 ¥21,500
150mm(14804)	12-0100-2303 ¥8,700	㉕ 骨スキ(角) [CHBB-05] 目	
㉔ 三徳型 [CHBB-02] 目		150mm(14806)	12-0100-2701 ¥14,000
175mm(14823)	12-0100-2401 ¥13,000	㉖ ディンプル [CHBB-06] 目	
㉕ 牛刀 [CHBB-03] 目		210mm(14881)	12-0100-2801 ¥20,500
180mm(14810)	12-0100-2501 ¥13,000	240mm(14882)	12-0100-2802 ¥24,500
210mm(14811)	12-0100-2502 ¥14,000	㉗ サーモン [CHBB-07] 目	
240mm(14812)	12-0100-2503 ¥17,000	240mm(14887)	12-0100-2901 ¥24,500
270mm(14813)	12-0100-2504 ¥21,500	270mm(14888)	12-0100-2902 ¥30,000
300mm(14814)	12-0100-2505 ¥27,500		

材質:刀身/モリブデンバナジウム特殊ステンレス鋼
柄/アセタール・ポリマー樹脂(抗菌剤入)

※上記の価格には消費税は含まれておりません。