

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20540-319	株式会社クイックパック	0564-59-3525

319 サーモン・冷凍・骨切・ハムスライサー

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

サーモンスライサー

01 IH・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

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



①SD サーモンナイフ (モリブデン鋼) 画

刃渡	ベジコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
F-816 30.5cm	1-0319-0101	334	158	1.8	6567900	¥8,000

②サーモンナイフ AC-060 画

刃渡	ベジコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	1-0319-0201	305	82	1.4	3182200	¥2,000

刃部:ステンレス、ハンドル:強化木

刃部:ステンレス、ハンドル:強化木

③グランドシェフ サーモンスライサー 画

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24 _{cm}	1-0319-0301	360	140	2.2	8120900	¥21,700
27 _{cm}	1-0319-0302	385	150	1.7	6690700	¥26,300
30 _{cm}	1-0319-0303	425	180	2.1	6690800	¥30,700

④グランドシェフ サーモンナイフ 画

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
30 _{mm}	1-0319-0401	440	156	2.0	7913000	¥13,200

⑤グランドシェフ PC柄サーモンナイフ 画

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
30cm	1-0319-0501	435	160	2.0	8121000	¥13,200

刃部:モリブデン鋼 柄:ナイロン66

⑥ヴォストフ サーモンスライサー 4543 画

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
32mm	1-0319-0601	440	123	1.4	2737800	¥25,200

⑦ヴォストフ サーモンスライサー 4542 画

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
32cm	1-0319-0701	440	126	2.8	2737900	¥21,800

冷凍庖丁



⑧両手 冷凍庖丁 Vイーグル 画

刃渡	ベジコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
100-240R 24cm	1-0319-0801	450	333	2.2	7897800	¥12,500
100-300R 30cm	1-0319-0802	520	486	2.5	0606900	¥23,500
100-360R 36cm	1-0319-0803	595	610	2.5	7897900	¥34,000

材質:刃部/ステンレス鋼込鋼

(240Rはモリブデンステンレス鋼)

●冷凍食品や、ブロック肉など肉丁で切れない食材を楽にカットできます。

⑨ブライツM11 冷凍切(両手) 画

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M112635mm	1-0319-0901	625	645	3.0	7921700	¥29,400

材質:刃部/モリブデンバナジウム鋼

ハンドル/18-8ステンレス鋼

⑩ブライツM11 冷凍切 画

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M112535mm	1-0319-1001	485	530	3.0	7921500	¥25,900

材質:刃部/モリブデンバナジウム鋼

ハンドル/18-8ステンレス鋼

⑪マスターコック 冷凍切 画

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
MCFK350M 35-	1.0319-1101	485	520	3.0	7383900	¥19,300

材質:刃部/モリブデンバナジウム鋼

ハンドル/エラストマー樹脂

⑫正広 冷凍庖丁 ツバ付 画

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
27cm	1-0319-1201	408	419	3.0	0605600	¥29,000
30cm	1-0319-1202	438	518	3.0	0605700	¥33,000

材質:刃部/日本鋼



⑬冷凍庖丁 チック 画

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
22.5	1.0319.1301	357	127	2.0	3515600	¥2,600

⑭冷凍ナイフ FG-3400 画

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
----	--------	----	---	----	-------	----

材質:刃部/ステンレス刃物鋼

●パン切り、鶏の骨切り、チーズ切り、カニ切り、半冷凍食品、魚切り等にご使用できます。



生ハムナイフシリーズ



⑯正広作 生ハム トリミングナイフ 画

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	1-0319-1601	235	70	1.8	1248680	¥9,000

⑰正広作 生ハム スライサー 画

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
23.5cm	370	125	2.0	1248690	1248690	¥20,000

材質:MBS-26 (ステンレス)

●刃先が波刃になっているため、刃が入りやすく、プロの方はもちろん、熟練者でない方でも簡単に切り分けられます。

●切れ味の持続性に優れた、オリジナルのステンレス鋼材 (MBS-26) を使用しています。

●柄材は、耐久性に優れたアセタールコポリマー樹脂を使用しています。

画…両刃 画…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、2021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。