

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20549-232	株式会社クイックパック	0564-59-3525

※注文コードは05-0000-0000の10桁です。ご注文の際は、**注文コード・サイズ**をお確かめの上ご連絡ください。
 ※標準価格には消費税は含まれておりません。



① ナイフシャープナー

注文コード	規格	刃渡	標準価格	CD
05-0232-0101	10吋 細目 GN-4	250mm	¥6,900	133106
05-0232-0102	11吋 細目 GN-3	275mm	¥6,900	133107
05-0232-0103	12吋 細目 GN-2	300mm	¥7,100	133108

材質/ステンレス

② 本格派スチール棒

注文コード	刃渡	標準価格	CD
05-0232-0201	290mm	¥11,200	133021

材質/ステンレス

③ グレステン シャープナー F

注文コード	刃渡	標準価格	CD
05-0232-0301	280mm	¥3,700	133050

材質/セラミック

④ DZスチール棒 C

注文コード	規格	刃渡	標準価格	CD
05-0232-0401	26cm 4470-26	260mm	¥7,800	370010
05-0232-0402	32cm 4470-32	320mm	¥9,000	370011
05-0232-0403	32cm 小判 4471	320mm	¥11,900	370012

材質/柄:硬質プラスチック 刃:ステンレス

⑤ DZサファイヤシャープナー C

注文コード	規格	刃渡	標準価格	CD
05-0232-0501	23cm 細 4480	230mm	¥10,900	370008
05-0232-0502	26cm 太 4481	260mm	¥12,600	370009

材質/柄:硬質プラスチック 刃:ステンレスダイヤモンド粒子使用

⑥ 京セラセラシャープナー CS-10 C

注文コード	刃渡×全長	標準価格	CD
05-0232-0601	150×257mm	¥1,000	133105

材質/ファインセラミック

⑦ K-01セラシャープナー A

注文コード	全長	刃渡り	標準価格	CD
05-0232-0701	257mm	150mm	¥950	602227

材質/京セラファインセラミック使用

⑧ K-02 セラシャープナー平丸君 A

注文コード	全長	刃渡り	標準価格	CD
05-0232-0801	257mm	150mm	¥1,200	602228

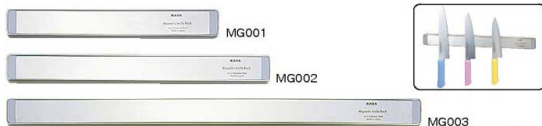
材質/京セラファインセラミック使用

⑨ セラミック研ぎ器ニューセラケンマー台紙付 CT-13N

注文コード	全長×横×高さ	標準価格	CD
05-0232-0901	180×23×H22mm	¥1,000	602834

材質/アルミナ系セラミック ハンドル:木板

強力なフェライト磁石の結合で包丁をピタッと取り付けます。



⑩ マグネットナイフラック U

注文コード	規格	長さ	標準価格	CD
05-0232-1001	MG001	410mm	¥6,400	134070
05-0232-1002	MG002	510mm	¥8,600	134071
05-0232-1003	MG003	810mm	¥16,100	134072

材質/18-8ステンレス

強力マグネットが包丁の刃をしっかりとっつけるので安心



⑪ DZマジックナイフホルダー F

注文コード	規格	刃渡	標準価格	CD
05-0232-1101	7225-30	300mm	¥6,600	369022
05-0232-1102	7225-45	450mm	¥9,600	369023

材質/プラスチック

TRAMONTINA

⑫ マグネティックナイフホルダー A

注文コード	規格	全長	標準価格	CD
05-0232-1201	26464/100	550mm	¥3,800	627006

材質/ステンレス・ポリプロピレン

牛刀300mm、洋出刃270mm、出刃240mm、柳刃300mmまでの唐丁に対応。
 (最大で8丁) ※形状によっては収納できない場合もあります。

⑬ 藤次郎ソフトナイフバック ☆

注文コード	規格	縦×横×高さ	標準価格	CD
05-0232-1301	F355	590×115×H245mm	¥4,000	134090

※唐丁は別売です。

厨房用品

料理道具

ストッキング
仕込み

調理小物

軽食・鉄板焼き用品

機材計測

調理機械

厨房機器
設備