

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20577-130	株式会社クイックパック	0564-59-3525

厨房用品

130

KYS ALL-ROUND KITCHEN GOODS

料理道具 ▶ 007 包丁・砥石・まな板



VICTORINOX **+** ビクトリノックス スイスクラシック

材質:刃部/ステンレススチール 柄/ポリプロピレン
耐熱温度:100℃



① ペティナイフ 100mm [CVNX-03] **E** **洗**

レッド 6.7701E	13-0130-0101	¥1,100
ブラック 6.7703E	13-0130-0102	¥1,100
FCグリーン 6.7706.4FCE	13-0130-0103	¥1,100
FCピンク 6.7706.5FCE	13-0130-0104	¥1,100
FCイエロー 6.7706.8FCE	13-0130-0105	¥1,100
FCオレンジ 6.7706.9FCE	13-0130-0106	¥1,100
全長:214mm		



② ペティナイフ波刃 100mm [CVNX-05] **E** **洗**

レッド 6.7731E	13-0130-0201	¥1,100
ブラック 6.7733E	13-0130-0202	¥1,100
FCグリーン 6.7736.4FCE	13-0130-0203	¥1,100
FCピンク 6.7736.5FCE	13-0130-0204	¥1,100
FCイエロー 6.7736.8FCE	13-0130-0205	¥1,100
FCオレンジ 6.7736.9FCE	13-0130-0206	¥1,100
全長:214mm		



③ パーリングナイフ 80mm [CVNX-02] **E** **洗**

レッド 6.7601E	13-0130-0301	¥900
ブラック 6.7603E	13-0130-0302	¥900
全長:190mm		

④ パーリングナイフ波刃 80mm [CVNX-04] **E** **洗**

レッド 6.7631E	13-0130-0401	¥900
ブラック 6.7633E	13-0130-0402	¥900
全長:190mm		



⑤ トマト・ベジタブルナイフ 110mm [CVNX-06] **E** **洗**

レッド 6.7831E	13-0130-0501	¥1,100
ブラック 6.7833E	13-0130-0502	¥1,100
FCグリーン 6.7836.4FCE	13-0130-0503	¥1,100
FCピンク 6.7836.5FCE	13-0130-0504	¥1,100
FCイエロー 6.7836.8FCE	13-0130-0505	¥1,100
FCオレンジ 6.7836.9FCE	13-0130-0506	¥1,100
全長:223mm		

●細かい波刃が食材を確実に捉えるので熟したトマトや果物をつぶさず、きれいに切分けができます。



⑥ フルーツナイフ DH-3014 [CHOE-13] **E**
13-0130-0601 ¥1,200
全長:235 刃渡り:120
材質:刃部/ステンレス刃物鋼
柄/PP(耐熱温度130℃)
さや/ABS樹脂(耐熱100℃)
●ステンレス刃物鋼に本格刃付を施してあるので、研ぎ直しもできます。

THE NEW VALUE FRONTIER
KYOCERA

ファインセラミックスは金気(金属イオン)を出さないで新鮮な素材の風味を損なうことなく調理できます。



⑦ ファインレジェンド 三徳ナイフ [CHMA-04] **E**

全長刃渡り	
FKR-170-FL 303 170	13-0130-0701 ¥6,500
FKR-150-FL 283 150	13-0130-0702 ¥5,500

●安定感ある握りやすいグリップ

⑧ ペティナイフ FKR-130N [CHMA-03] **E**
13-0130-0801 ¥4,000
全長:250 刃渡り:130



⑨ フルーツナイフ FKR-110N [CHMA-05] **E**

13-0130-0901	¥3,200
全長:227 刃渡り:110	

⑩ シェフズナイフ FKR-180CN [CHMA-01] **E**

13-0130-1001	¥6,300
全長:310 刃渡り:180	

⑪ 三徳ナイフ(大) FKR-160N [CHMA-02] **E**

13-0130-1101	¥6,000
全長:290 刃渡り:160	

THE NEW VALUE FRONTIER
KYOCERA



⑫ おやこナイフ(子供用) FKR-105 [CHMA-06] **E** **洗**

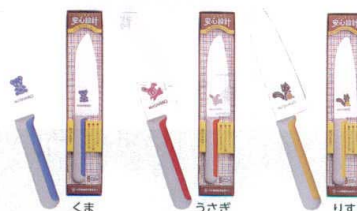
13-0130-1201	¥3,800
刃渡り:105	
●お様の持ちやすさを考えたハンドルの形状、使いやすいナイフサイズです。	



⑬ こども用包丁 グーテ [CHEK-02] **E**

FC-790 イエロー	13-0130-1301	¥1,300
FC-791 ピンク	13-0130-1302	¥1,300
FC-792 ブルー	13-0130-1303	¥1,300
刃渡り:105		

●刃物先端を丹念に丸めてあるので、万が一の落下時などの危険を減少させます。
●刀身のどうぶつイラストとグーを合わせることで、自然と食材を抑えるときの安全な手の添え方になります。



⑭ こども包丁 130mm [CHBD-01] **E** **抗菌**

くま(24346)	13-0130-1401	¥2,600
うさぎ(24347)	13-0130-1402	¥2,600
りす(24348)	13-0130-1403	¥2,600

くま(高学年向き):刃先と刃元の丸みが一般的な包丁に近く、大人用を使用にはちょっと早いこども用。

うさぎ(低学年向き):刃先と刃元の丸い一般的なこども包丁。
りす(幼児向き):刃先と刃元が丸い上、両端から約1cmは刃が付いていない安心設計。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。

料理道具

001 ~ 009

001 鍋フライパン

002 ホットプレート

003 食卓給食道具

004 コテナ類

005 キッチンボット

006 漬物・米びつ

007 まな板

008 種類中華用品

009 揚げ物用品