

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20600-252	株式会社クイックパック	0564-59-3525

※ご注文の際は、商品コード・サイズをお確かめの上ご連絡ください。

Kitchen Goods for Professional
High Grade vol.6

252



オススメ!

『ものやさし』
和包丁シリーズ

「ものやさし」とは...

昔の言葉で、なんとなく優しいという意味です。
小川の流れにゆったりと身を任せている花びらの様子で
人への優しさを実現した、使う人に優しいキッチングッズです。

商品コード	規格	刃渡×全長mm	標準価格
129200	MH-01	90×210	¥6,700

材質/刃身:DPコバルト合金鋼削込
ハンドル:栗の木(表面焼加工)

商品コード	規格	刃渡×全長mm	標準価格
129201	MH-02	130×250	¥7,000

材質/刃身:DPコバルト合金鋼削込
ハンドル:栗の木(表面焼加工)

商品コード	規格	刃渡×全長mm	標準価格
129204	MH-05	240×390	¥13,300

材質/刃身:DPコバルト合金鋼削込
ハンドル:栗の木(表面焼加工)



商品コード	規格	刃渡×全長mm	標準価格
129202	MH-03	180×320	¥9,300

材質/刃身:DPコバルト合金鋼削込
ハンドル:栗の木(表面焼加工)

商品コード	規格	刃渡×全長mm	標準価格
129205	MH-06	165×305	¥9,300

材質/刃身:DPコバルト合金鋼削込
ハンドル:栗の木(表面焼加工)



商品コード	規格	刃渡×全長mm	標準価格
129203	MH-04	210×350	¥10,900

材質/刃身:DPコバルト合金鋼削込
ハンドル:栗の木(表面焼加工)

商品コード	規格	刃渡×全長mm	標準価格
129206	MH-07	165×300	¥9,300

材質/刃身:DPコバルト合金鋼削込
ハンドル:栗の木(表面焼加工)

アドマイヤ包丁の特徴

- 衛生的な凹凸のないオールステンレス一体構造は、HACCPに対応。
- 包丁の理想的なバランスにこだわって設定された重量・刃渡り・板厚。
- 錆に強く刃持ちの良いモリブデンバナジウムステンレス鋼を採用。



商品コード	規格	刃渡×全長mm	標準価格
131701	145mm	145×270	¥5,000

材質/モリブデンバナジウム鋼
ハンドル:積層強化木

商品コード	規格	刃渡×全長mm	標準価格
131702	165mm	165×295	¥5,500

材質/モリブデンバナジウム鋼
ハンドル:積層強化木

商品コード	規格	刃渡×全長mm	標準価格
131703	180mm	180×305	¥5,500

材質/モリブデンバナジウム鋼
ハンドル:積層強化木

商品コード	規格	刃渡×全長mm	標準価格
131704	210mm	210×337	¥5,700

材質/モリブデンバナジウム鋼
ハンドル:積層強化木

商品コード	規格	刃渡×全長mm	標準価格
131705	240mm	240×378	¥6,500

材質/モリブデンバナジウム鋼
ハンドル:積層強化木

商品コード	規格	刃渡×全長mm	標準価格
131706	270mm	270×406	¥7,000

材質/モリブデンバナジウム鋼
ハンドル:積層強化木

商品コード	規格	刃渡×全長mm	標準価格
131708	150mm	150×255	¥4,700

材質/モリブデンバナジウム鋼
ハンドル:積層強化木

商品コード	規格	刃渡×全長mm	標準価格
131707	120mm	120×227	¥4,500

材質/モリブデンバナジウム鋼
ハンドル:積層強化木

商品コード	幅×奥行×高さmm	標準価格
134150	420×40×H90	¥5,500

材質/塩化ビニール

調理用品

料理道具

ストック・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