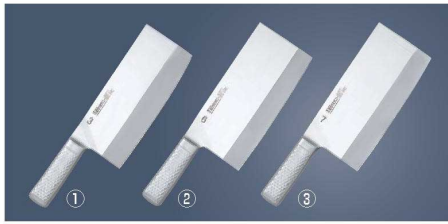


パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20604-298	株式会社クイックパック	0564-59-3525

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

中華庖丁・チョッパーナイフ・解体庖丁

298



ブライト M11プロ 中華庖丁

ページコード	刃渡	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
① M1167 #3	3-0298-0101	厚口	220×95	340	580	3.5 115	7909000	¥27,000
② M1168 #6	3-0298-0201	薄口	220×110	340	495	3.5 115	7909100	¥27,000
③ M1169 #7	3-0298-0301	中厚	220×110	340	570	3.5 115	7909200	¥30,000

材質:刃部/モリブデン/バナジウム鋼
ハンドル/18-8抗菌性ステンレス鋼



TOJIRO・PRO 中華庖丁

	刃渡	ページコード	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
④	F-630	22 _{cm}	3-0298-0401	90	330	440	4.0 100	8395300	¥24,000
⑤	F-631	22 _{cm}	3-0298-0501	105	340	510	2.5 100	8395400	¥26,500
⑥	F-632 厚口	22.5 _{cm}	3-0298-0601	105	340	556	4.0 100	8395500	¥30,000

●スウェーデン鋼をベースに、モリブデン/バナジウム、クロムを添加して耐摩耗性に優れております。
●18-8ステンレスハンドルを使用しているため、洗いやすく衛生的です。



DPコバルト合金 中華庖丁

刃渡	ページコード	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
⑦ F-921 22.5cm	3-0298-0701	110	332	465	2.0 105	薄口	1533200	¥24,000
⑧ F-922 22.5cm	3-0298-0801	110	332	560	3.0 105	厚口	1533300	¥28,500

●DPコバルト合金鋼刃部を採用した中華庖丁



⑨景水楼 中華庖丁

刃渡	ページコード	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
⑨ 3-0298-0901	175×87	285	300	2.0 105	7380800	¥3,300		

材質:刃部/ステンレス刃物鋼



⑩ヴォストフ クレーバーナイフ 4680

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	3-0298-1001	295	444	3.2	3193500	¥25,000
18cm	3-0298-1002	317	550	3.4	3193600	¥25,500
20cm	3-0298-1003	333	627	3.6	3193700	¥21,800

※原産国:ドイツ



⑪正広 チョッパーナイフ

ページコード	刃渡	幅	全長	g	背厚	商品コード	価格
大 18cm	3-0298-1101	180×123	330	750	4.0	5880400	¥16,800
中 15cm	3-0298-1102	150×115	308	650	4.0	5880500	¥15,000
小 12cm	3-0298-1103	120×97	254	480	4.0	5880600	¥14,000

材質:刃部/モリブデン鋼



⑫杉本 ツバ付最上品 チョッパーナイフ (A)

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18.5cm	3-0298-1201	305	720	4.5	4583400	¥32,273

材質:日本鋼

⑬クレーバーナイフ

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	3-0298-1301	305	710	4.5	0604300	¥12,800

材質:刃部/日本鋼



鋼付ナタ

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑭地型 18cm	3-0298-1401	360	700	7.0	8006300	¥7,000
⑮東型 13.5cm	3-0298-1501	360	800	9.0	8006400	¥7,500

材質:ハンドル/樺の木

●鋼付きで切れ味が良く、豚骨などを砕くのに大変便利です。

兼常作 解体庖丁シリーズ

ジビエ料理の下処理に



⑯兼常作 ローズ柄 皮剥ぎ

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
17cm	3-0298-1601	280	130	2.0	1557050	¥11,000

材質:ブレード鋼材/SKD-12(全鋼)

柄材/ローズウッド

⑰兼常作 ローズ柄 骨透 丸

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
14cm	3-0298-1701	250	130	2.5	1555530	¥9,500

材質:ブレード鋼材/SKD-13(全鋼)

柄材/ローズウッド

⑱兼常作 ローズ柄 腸サキ

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
14cm	3-0298-1801	255	140	2.5	1555540	¥15,000

材質:ブレード鋼材/SKD-14(全鋼)

柄材/ローズウッド

⑲兼常作 ローズ柄 頭取り

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	3-0298-1901	255	130	2.5	1555550	¥10,000

材質:ブレード鋼材/SKD-15(全鋼)

柄材/ローズウッド

⑳兼常作 ローズ柄 骨透 角

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	3-0298-2001	265	140	2.5	1555560	¥10,000

材質:ブレード鋼材/SKD-16(全鋼)

柄材/ローズウッド

●イノシシ、シカ、トリなどのジビエの処理をはじめ、レストラン厨房での肉刻きなど、専門的分野で活躍する庖丁

●このカタログに掲載されている価格は、2023年9月1日現在のものです。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。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械
(下ごしらえ)

12 ボール・洗い桶

13 水切り・ザル

14 水マス・計量スプーン

15 ロート・スコップ

08 庖丁