

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20604-307	株式会社クイックパック	0564-59-3525

307 パン・ケーキ

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

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



①EBM
スペシャル・イノックス
ウェーブナイフ 両刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
25cm	3-0307-0101	386	156	1.3	4652900	¥7,200
30cm	3-0307-0102	438	166	1.5	4653000	¥10,500
36cm	3-0307-0103	500	170	1.5	4653100	¥12,000

材質:モリブデン鋼含有特殊ハガネ



②TS パン切ナイフ パンきり専科

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
大31965 30cm	3-0307-0201	420	40	1.5	7045400	¥2,800
材質:刃/ステンレス鋼 ハンドル/ABS樹脂						

材質:刃/ステンレス鋼 ハンドル/ABS樹脂

③TS パン切ナイフ パンきり専科Ⅱ

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
小 31993	21.5 _{cm}	3-0307-0301	340	90	1.5	7045510	¥2,500

材質:刃/ステンレス鋼 ハンドル/ABS樹脂



PC黒柄 パン&ハムスライサー

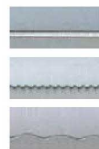
刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
④25cm	3-0307-0401	385	122	2.0	7316900	¥2,300
⑤30cm	3-0307-0501	435	142	2.0	7317000	¥2,400

材質:刃/ステンレス鋼



ドイツの名門ゾーリンゲンが生んだ最高のベーカースナイフ

- 伝説と技術で鍛えられた素晴らしい切れ味
- ハンドルの奥深くまで入り込んだブレードの付け根がハンドルを丈夫にしました。



〈特長〉
ブレード:高品質モリブデン合金素材ハイテク技術で鍛えられたブレードは柔軟性と耐久性を併せ持つ仕上がりです。
ハンドル:特殊強化樹脂製で、非常に衛生的で丈夫なうえ、作業性に優れた表面仕上です。



⑥平刃 スライサー

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
66010	26 _{cm}	3-0307-0601	400	130	1.2	7085200	¥6,600
66020	31 _{cm}	3-0307-0602	440	140	1.2	7085300	¥7,800
66030	36 _{cm}	3-0307-0603	500	157	1.4	7085400	¥8,800

※スパチュラとしてもご使用出来ます。

⑦ノコ刃 スライサー

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
66042	26 _{cm}	3-0307-0701	400	137	1.2	7085500	¥6,800
66052	31 _{cm}	3-0307-0702	440	151	1.2	7085600	¥7,700
66062	36 _{cm}	3-0307-0703	500	173	1.3	7085700	¥9,400

⑧波刃 スライサー

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
66071	26 _{cm}	3-0307-0801	400	137	1.2	7085800	¥7,500
66081	31 _{cm}	3-0307-0802	440	140	1.3	7085900	¥8,300
66091	36 _{cm}	3-0307-0803	500	152	1.3	7086000	¥10,100



⑨両刃 スライサー (平刃/ノコ刃)

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
66105	26 _{cm}	3-0307-0901	400	131	0.9	7086100	¥7,900
66115	31 _{cm}	3-0307-0902	440	140	0.9	7086200	¥8,600
66125	36 _{cm}	3-0307-0903	500	152	1.0	7086300	¥9,800

⑩両刃 スライサー (平刃/波刃)

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
66134	26 _{cm}	3-0307-1001	400	133	1.0	7086400	¥7,900
66144	31 _{cm}	3-0307-1002	440	140	1.0	7086500	¥8,900
66154	36 _{cm}	3-0307-1003	500	148	1.0	7086600	¥9,600

⑪両刃 スライサー (ノコ刃/波刃)

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
66163	26 _{cm}	3-0307-1101	400	134	0.7	7086700	¥8,500
66173	31 _{cm}	3-0307-1102	440	140	0.7	7086800	¥8,900
66183	36 _{cm}	3-0307-1103	500	153	0.7	7086900	¥9,900



⑫ユニバーサルスライサー

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
66311	25cm 3-0307-1201	375	168	2.1	7087300	¥7,500

⑬パン切ナイフ

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
66991	18 _{cm}	3-0307-1301	310	66	1.3	7087000	¥2,700
66791	21 _{cm}	3-0307-1302	340	113	1.7	7087100	¥5,200
66801	25 _{cm}	3-0307-1303	365	128	1.7	7087200	¥5,700

⑭ブレックファーストナイフ

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
66971	9.5 _{cm}	3-0307-1401	204	28	1.0	7087400	¥1,120

⑮ロールナイフ

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
66601	7.5cm 3-0307-1501	188	19	1.0	7087500	¥500

⑯パイサーバーナイフ
両刃 (平刃/波刃)

両刃 (平刃 / 波刃)							
	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
	66734 16 _{cm}	3-0307-1601	297	99	0.5	7087700	¥5,470

⑰パイサーバーナイフ
両刃 (波刃/ノコ刃)

両刃 (波刃/ノコ刃)							
	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
66743	16 _{cm}	3-0307-1701	297	99	0.5	7087800	¥6,000



⑱ナイフリンシングボックス

ページコード	商品コード	価格
43721	3-0307-1801	7087900 ¥40,000

φ105×H340 550g

耐熱温度:135℃

中にお湯を入れて使用します。ベーカースナイフに付着した油分、糖分、クリームなどを落とすのに大変便利です。