

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20608-117	株式会社クイックパック	0564-59-3525

117

厨房用品

料理道具 ▶ 007 包丁・砥石・まな板

KYS ALL-ROUND KITCHEN GOODS

料理道具

001 ~ 009

001 鋼フライパン

002 ホテルパン・番重パン

003 食卓給食道具

004 コントナー類

005 キッチンホスベア

006 ボール米粉

007 まな板・砥石

008 種類中華用品

009 揚げ物用品

ESTAIN グレステン

440Aを基本ベースとしたグレステン鋼には、サブゼロ処理(超低温処理)をはじめ、さらに何段階にもわたる特殊熱処理を行っています。耐蝕性、耐摩耗性、耐熱・耐寒性、靱性(強度)、硬度の安定性(HRC58~59度)、切れ味の持続性など、品質を徹底追求して高度な機能を実現。従来の庖丁をあらゆる面でトータルに革新したプロの信頼に応える世界の銘品です。



1 牛刀 [CHLA-01] 2 筋引 [CHLA-02] 3 ペティナイフ [CHLA-03] 4 プロティナイフ [CHLA-04] 5 プロティソールナイフ [CHLA-05] 6 ガラスキ [CHLA-06] 7 骨スキ [CHLA-07]

切断時に側面にかかる密着抵抗を最小にしてあります。包丁側面に密着しにくいので作業性が良く、切れ味が良く、しかも刃研ぎの面積が小さいため、非常に研ぎやすい設計です。

材質: ステンレス鋼

グレステン Tタイプ

1 牛刀 [CHLA-01] ㊦

刃渡			
721TK	210mm	13-0117-0101	¥24,000
724TK	240mm	13-0117-0102	¥30,000
727TK	270mm	13-0117-0103	¥35,500
730TK	300mm	13-0117-0104	¥43,000
733TK	330mm	13-0117-0105	¥52,500
736TK	360mm	13-0117-0106	¥61,500

2 筋引 [CHLA-02] ㊦

刃渡			
724TSK	240mm	13-0117-0201	¥27,600
727TSK	270mm	13-0117-0202	¥33,300
730TSK	300mm	13-0117-0203	¥40,000
733TSK	330mm	13-0117-0204	¥49,000
736TSK	360mm	13-0117-0205	¥58,000

3 ペティナイフ [CHLA-03] ㊦

刃渡			
012TK	120mm	13-0117-0301	¥13,000
014TK	140mm	13-0117-0302	¥13,500

4 プロティナイフ [CHLA-04] ㊦

刃渡			
018TK	180mm	13-0117-0401	¥17,600
021TK	210mm	13-0117-0402	¥20,600
025TK	250mm	13-0117-0403	¥27,300

5 プロティソールナイフ [CHLA-05] ㊦

刃渡			
021TSK	210mm	13-0117-0501	¥19,400
025TSK	250mm	13-0117-0502	¥26,100

6 ガラスキ [CHLA-06] ㊦

刃渡			
420TK	190mm	13-0117-0601	¥28,300

7 骨スキ [CHLA-07] ㊦

刃渡			
415TK	150mm	13-0117-0701	¥20,400

堺孝行 双物



鋼に強く不純物が極めて少ないスウェーデンウッデホルム特殊鋼を直輸入して日本人向きに加工したシェフ用的高级包丁です。

堺孝行 グランドシェフ

8 牛刀 [CHDA-01] ㊦

刃渡			
180mm(10011)	13-0117-0801	¥17,300	
210mm(10012)	13-0117-0802	¥18,400	
240mm(10013)	13-0117-0803	¥21,500	
270mm(10014)	13-0117-0804	¥26,300	
300mm(10015)	13-0117-0805	¥30,800	
330mm(10016)	13-0117-0806	¥37,900	

9 牛刀(厚口) [CHDA-02] ㊦

刃渡			
240mm(10093)	13-0117-0901	¥25,400	

10 スライサー [CHDA-03] ㊦

刃渡			
210mm(10022)	13-0117-1001	¥18,400	
240mm(10023)	13-0117-1002	¥21,500	
270mm(10024)	13-0117-1003	¥26,300	
300mm(10025)	13-0117-1004	¥30,800	

11 ナロースライサー(薄口) [CHDA-04] ㊦

刃渡			
240mm(10083)	13-0117-1101	¥25,300	
270mm(10084)	13-0117-1102	¥30,200	

12 洋出刃 [CHDA-05] ㊦

刃渡			
210mm(10032)	13-0117-1201	¥26,000	
240mm(10033)	13-0117-1202	¥30,800	
270mm(10034)	13-0117-1203	¥38,400	
300mm(10035)	13-0117-1204	¥41,600	

13 ペティナイフ [CHDA-06] ㊦

刃渡			
90mm(10001)	13-0117-1301	¥10,500	
120mm(10002)	13-0117-1302	¥11,200	
150mm(10004)	13-0117-1303	¥12,100	

14 サバキ東型 [CHDA-07] ㊦

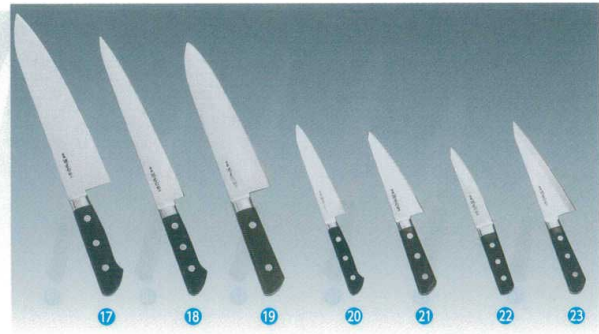
刃渡			
150mm(10041)	13-0117-1401	¥18,000	

15 サバキ西型 [CHDA-08] ㊦

刃渡			
150mm(10051)	13-0117-1501	¥18,000	

16 三徳 [CHDA-09] ㊦

刃渡			
180mm(10050)	13-0117-1601	¥19,100	



日本鋼(ハガネ)を使用。最もポピュラーな包丁です。

堺孝行 日本鋼(ツバ付)

17 牛刀 [CHDB-01] ㊦

刃渡			
180mm(15011)	13-0117-1701	¥9,700	
210mm(15012)	13-0117-1702	¥10,700	
240mm(15013)	13-0117-1703	¥11,300	
270mm(15014)	13-0117-1704	¥13,100	
300mm(15015)	13-0117-1705	¥15,800	
330mm(15016)	13-0117-1706	¥18,200	
360mm(15017)	13-0117-1707	¥20,800	

18 筋引 [CHDB-02] ㊦

刃渡			
210mm(15022)	13-0117-1801	¥10,500	
240mm(15023)	13-0117-1802	¥10,700	
270mm(15024)	13-0117-1803	¥13,100	
300mm(15025)	13-0117-1804	¥15,800	

19 洋出刃 [CHDB-03] ㊦

刃渡			
180mm(15031)	13-0117-1901	¥14,700	
210mm(15032)	13-0117-1902	¥15,900	
240mm(15033)	13-0117-1903	¥17,200	
270mm(15034)	13-0117-1904	¥19,100	
300mm(15035)	13-0117-1905	¥20,900	

20 ペティナイフ [CHDB-04] ㊦

刃渡			
120mm(15002)	13-0117-2001	¥6,500	
135mm(15003)	13-0117-2002	¥6,800	
150mm(15004)	13-0117-2003	¥7,200	
180mm(15005)	13-0117-2004	¥9,000	

21 サバキ東型 [CHDB-05] ㊦

刃渡			
150mm(15041)	13-0117-2101	¥10,500	
180mm(15042)	13-0117-2102	¥11,400	

22 サバキ西型 [CHDB-06] ㊦

刃渡			
150mm(15051)	13-0117-2201	¥10,500	

23 ガラサキ [CHDB-07] ㊦

刃渡			
180mm(15061)	13-0117-2301	¥15,300	

※上記の価格には消費税は含まれておりません。