

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20608-129	株式会社クイックパック	0564-59-3525

129

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 調理ナイフ

002 ホテル用 番手バソット

003 食卓用 食卓道具

004 コンテナ類

005 モンテパルソット 保存容器

006 ボールミキサ 漬物米びつ

007 包丁・砥石 まな板

008 種類 中華用品

009 揚げ物用品

堺菊守



堺菊守 ステンレス包丁

① 三徳型 [CHAZ-01]

刃渡			
165mm	13-0129-0101	¥5,700	

② 牛刀型 [CHAZ-02]

刃渡			
180mm	13-0129-0201	¥5,700	

③ 薄刃型 [CHAZ-03]

刃渡			
165mm	13-0129-0301	¥5,700	

④ ペティ [CHAZ-04]

刃渡			
120mm	13-0129-0401	¥2,600	
135mm	13-0129-0402	¥3,000	

関藤平

刃の芯材には高硬度と靱性、耐食性に優れたコバルト合金を使用しています。



関藤平 黒耀 ダマスカス

⑮ 三徳 [CHOB-18] ㊦

165mm	30247	13-0129-1801	¥15,000
-------	-------	--------------	---------



⑲ ペティ [CHOB-19] ㊦

120mm	30248	13-0129-1901	¥10,000
-------	-------	--------------	---------

関孫六

鋭い切れ味と研ぎ直しに優れた「ハイカーボン特殊ステンレス刃物鋼」を使用。



関孫六 いまよう

⑤ 三徳 [CHOE-16] ㊦

刃渡			
AB-5432	165mm	13-0129-0501	¥4,400



⑥ 牛刀 [CHOE-17] ㊦

刃渡			
AB-5434	180mm	13-0129-0601	¥4,400

⑤、⑥ 材質:刀身/ハイカーボンステンレス鋼  
口金/ステンレススチール 柄/積層強化木



関孫六 いまよう

⑦ ペティナイフ [CHOE-18] ㊦

刃渡			
AB-5436	120mm	13-0129-0701	¥3,600

材質:刀身/ハイカーボンステンレス鋼  
口金/ステンレススチール 柄/積層強化木

関孫六



⑧ ⑨ 材質:刀身/ステンレス複合材  
(刃材/炭素鋼)  
(側金/ステンレス鋼)  
柄/ナイロン・ポリプロピレン

鋼とステンレスの特性が活きる「本割込鋼」。研ぎやすく鋭い切れ味の持続する高硬度の炭素鋼を、サビに強いステンレスで合わせることで日本らしい本格的包丁が実現しました。

関孫六 安土

⑧ 三徳 [CHOE-14] ㊦

刃渡			
165mm	13-0129-0801	¥3,500	

⑨ 菜切 [CHOE-15] ㊦

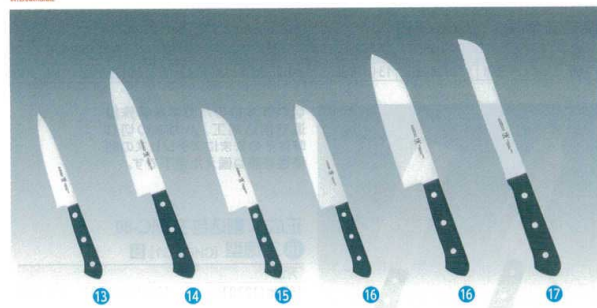
刃渡			
165mm	13-0129-0901	¥3,500	



ツヴァーリング ツイン S57

⑪ 果物包丁 [CHIB-01] ㊦

刃渡			
34281-091	90mm	13-0129-1101	¥8,000



発売以来1200万本突破のロングセラーシリーズ。全貫通構造で丈夫な上に適度な重量感が心地よいバランスの良いハンドル。抜群の切れ味、錆びにくさを誇るブレード。高品質でオーソドックスなスタイルが特徴のシリーズです。

ヘンケルス ロストフライ

⑬ ペティナイフ [CHID-01] ㊦ 洗

刃渡			
10070-830	130mm	13-0129-1301	¥2,200

⑭ 洋包丁 [CHID-02] ㊦ 洗

刃渡			
10054-880	180mm	13-0129-1401	¥3,500

⑮ 小包丁 [CHID-03] ㊦ 洗

刃渡			
10055-850	150mm	13-0129-1501	¥2,800

材質:特殊ステンレス刃物鋼 POM樹脂

⑯ 三徳包丁 [CHID-04] ㊦ 洗

刃渡			
10055-161	165mm	13-0129-1601	¥3,000
10055-880	180mm	13-0129-1602	¥3,500

⑰ パンナイフ [CHID-06] ㊦ 洗

刃渡			
10022-820	200mm	13-0129-1701	¥3,500

※上記の価格には消費税は含まれておりません。