

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20608-132	株式会社クイックパック	0564-59-3525

厨房用品

132

KYS ALL-ROUND KITCHEN GOODS

料理道具 ▶ 007 包丁・砥石・まな板

料理道具

001
009

001
鍋・フライパン

002
ホテル・番車・パレット

003
食生活・給食道具

004
コンテナ類

005
キッチン・ボット・保存容器

006
ポット・米びつ・ザル

007
まな板・包丁・砥石

008
種類・中華用品

009
揚げ物用品



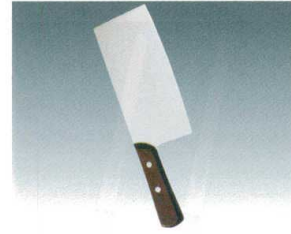
① 堺菊守 中華包丁 SKKバナジウム鋼 中華(かしめ柄) [CHAU-01]
13-0132-0101 ¥17,200
刃渡り×幅×厚:220×110×3 重量:500g



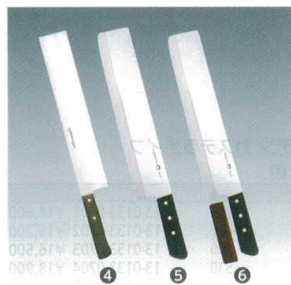
② 関鐔蔵作 中華包丁 [CHRA-02]

	刃渡り	全長	g	
7インチ	180	290	267	13-0132-0201 ¥3,700
8インチ	200	318	321	13-0132-0202 ¥3,900

材質:ステンレス刃物鋼(420J2材)



③ 村斗 モリブデンバナジウム鋼中華包丁(朴柄) MCK-102 [CH0J-33] [E]
13-0132-0301 ¥4,500
全長:290mm 刃渡り:180mm 重量:307g 背厚:2.5mm

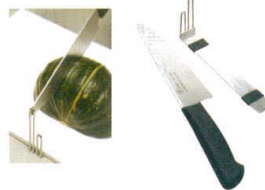


④ 堺菊守 スイカ切包丁 (ステンレス) [CHAS-13]
360mm 13-0132-0401 ¥10,400

⑤ 富士印 大型万能包丁 [CHEL-02] [E]
FG-3000 345mm 13-0132-0501 ¥3,300

⑤・⑥ ●切れ味もよくスイカなど大型の食材を切るのに最適です。

⑥ 富士印 大型万能包丁 (補助柄付) [CHEL-03] [E]
FG-3000A 345mm 13-0132-0601 ¥3,600



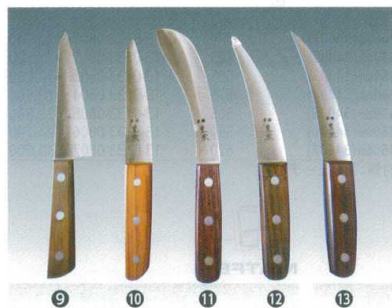
⑦ 万能包丁 楽 TH-78 [CHRA-03] [E]
13-0132-0701 ¥4,000
全長:305 刃渡り:170 重量:100g
材質:本体/モリブデンバナジウムステンレス鋼、エラストマー樹脂 フック/ステンレス、エラストマー樹脂
●付属のフックを使って南瓜のブロック、硬くなったおもち、とうもろこし等の硬い食材を非常に軽い力でカットできます。



⑧ のじ かぼーちょうプロ(本研ぎ) LUK-014 [CHNA-04] [E]
13-0132-0801 ¥5,600
全長:255 刃渡り:140 重量:170g
材質:刃部/モリブデンバナジウム鋼 柄/ステンレス

●前滑り防止のツバ付
●高温消毒保管のできるステンレス一体型
●力を入れ易いエッグシェルグリップ

日本鋼解体包丁シリーズ (積層強化木柄)



日本鋼解体包丁
⑨ 骨スキ 角(片刃) [CHRA-13]
13-0132-0901 ¥9,400
全長:265 刃渡り:150

⑩ 骨スキ 丸(片刃) [CHRA-14]
13-0132-1001 ¥8,800
全長:255 刃渡り:135

⑪ 皮ハギ(片刃) [CHRA-17]
13-0132-1101 ¥10,500
全長:280 刃渡り:170

⑫ 腸サキ(片刃) [CHRA-16]
13-0132-1201 ¥13,800
全長:260 刃渡り:150

⑬ 頭オトシ(片刃) [CHRA-15]
13-0132-1301 ¥9,400
全長:260 刃渡り:150

正広 MASAHIRO



⑭ 正広作 巾広冷凍 [CHBA-10] [E]
刃渡り
270mm(13046) 13-0132-1401 ¥32,500
300mm(13047) 13-0132-1402 ¥37,000

⑮ 正広作 ハガネ 両手冷凍 [CHBI-02] [E]
刃渡り g
300mm(40971) 760 13-0132-1501 ¥34,000
330mm(40972) 850 13-0132-1502 ¥37,000

⑯ 正広作 冷凍切 [CHBA-11] [E]
刃渡り
300mm(13049) 13-0132-1601 ¥28,000



⑰ 冷凍ナイフ 180mm [CRTN-02] [E]
13-0132-1801 ¥3,200
全長:310
●両サイドに刃(波刃・ノコ刃)が付いており、切るモノによって使い分け出来ます。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。