

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20632-306	株式会社クイックパック	0564-59-3525

※このページの庖丁の表示サイズは、マチ付庖丁は刃先からマチまで、マチなし庖丁は刃渡り寸法となっております。(P.295参照)



令月 ステンレス鋼和庖丁

① 柳刃(片刃) <ALI-49> 目

	cm	全長	g	背厚	
9-0306-0101	FC-1076	21	350	80	2.0 ¥3,500
9-0306-0102	FC-1077	24	385	135	3.0 ¥4,500
9-0306-0103	FC-1078	27	410	150	3.0 ¥6,500
9-0306-0104	FC-1079	30	450	170	3.0 ¥9,000

② 出刃(片刃) <ALI-50> 目

	cm	全長	g	背厚	
9-0306-0201	FC-1072	15	280	140	3.5 ¥3,500
9-0306-0202	FC-1073	16.5	310	225	4.2 ¥4,000
9-0306-0203	FC-1074	18	325	260	5.0 ¥6,500
9-0306-0204	FC-1075	21	370	365	5.0 ¥9,000

③ 小出刃(片刃) <ALI-51> 目

	cm	全長	g	背厚	
9-0306-0301	FC-1071	13	270	130	3.0 ¥2,500

④ あじ切(片刃) <ALI-52> 目

	cm	全長	g	背厚	
9-0306-0401	FC-1070	10.5	210	50	2.0 ¥2,000

⑤ 菜切(両刃) <ALI-53> 目

	cm	全長	g	背厚	
9-0306-0501	FC-1081	16	300	115	1.5 ¥2,500

⑥ 三徳(両刃) <ALI-54> 目

	cm	全長	g	背厚	
9-0306-0601	FC-1080	16.5	300	95	1.5 ¥2,500

①~⑥
●材質: 刃身/ステンレス刃物鋼
ハンドル/自然木
桂部/ポリプロピレン樹脂



⑦ SAKURA-S ステンレス 刺身 <ASA-02> 目

	cm	全長	g	背厚	
9-0306-0701	21	350	140	2.5	¥12,000
9-0306-0702	24	380	170	2.5	¥13,000
9-0306-0703	27	410	190	2.5	¥14,000
9-0306-0704	30	440	200	2.5	¥15,000

⑦⑧
材質: 刃身/ハイカーボステンレス刃物鋼
ハンドル/18-8ステンレス
●安全衛生管理に適したオールステンレス製。

⑧ SAKURA-S ステンレス 出刃 <ASA-01> 目

	cm	全長	g	背厚	
9-0306-0801	15	287	300	5.0	¥13,000
9-0306-0802	16.5	302	320	5.0	¥14,000
9-0306-0803	18	317	340	5.0	¥15,000
9-0306-0804	21	349	420	5.0	¥18,000
9-0306-0805	24	386	530	5.0	¥20,000
9-0306-0806	27	416	630	5.0	¥23,000
9-0306-0807	30	446	700	5.0	¥26,000



⑨ 堺政綱 菜切(両刃) <ANT-12>

	cm	全長	g	背厚	
9-0306-0901	16.5	315	170	3.2	¥8,700

材質: 割込鋼



⑩ 常次 出刃(SK鋼)(片刃) <ADB-02>

	cm	全長	g	背厚	
9-0306-1001	12	245	155	5.9	¥14,200



⑪ 黒打 アジ切(片刃) <AKL-15>

	cm	全長	g	背厚	
9-0306-1101	10.5	225	70	2.0	¥6,400

材質: 安来鋼白紙

⑫ 黒打 貝サキ(片刃) <AKL-14>

	cm	全長	g	背厚	
9-0306-1201	10.5	225	60	2.0	¥6,400
9-0306-1202	12	245	65	2.0	¥7,000
9-0306-1203	15	285	70	2.0	¥7,900

材質: 安来鋼白紙



⑬ 植目 アジ切(片刃) <ATT-02>

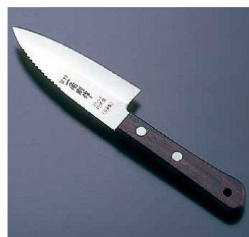
	cm	全長	g	背厚	
9-0306-1301	10.5	230	80	2.8	¥6,400
9-0306-1302	12	245	90	2.8	¥7,200

材質: 安来鋼白紙

⑭ 植目 貝サキ(片刃) <ATT-01>

	cm	全長	g	背厚	
9-0306-1401	10.5	235	65	2.8	¥6,400
9-0306-1402	12	245	75	2.8	¥7,000
9-0306-1403	15	285	90	2.8	¥7,900

材質: 安来鋼白紙



⑮ 一角 小出刃(ウロコ取り付)(片刃) <AIT-09> 目

	cm	全長	g	背厚	
9-0306-1501	P-105D	10.5	207	70	2.3 ¥3,200
9-0306-1502	P-120D	12	226	88	2.3 ¥3,400

材質: パナジウムステンレス鋼
●主に小魚の解体に便利です。



⑯ 正広 間切り(片刃) サヤ付 <AMS-N1> 目

	cm	全長	g	背厚	
9-0306-1601	40931	13.5	250	85	3.0 ¥4,000
9-0306-1602	40932	15	265	90	3.0 ¥4,400

材質: V銀3号B(鋼)
●水産関係に最適で切れ味が良く、サヤ付なので収納や持ち運びに便利です。

鍋類

フライパン
グリルパン

カストロフームパン
ホテルパン

バット・番重
コンテナ

食缶
給食道具

キッチンポット
保存容器

ボールザル
漬物・米づつ

庖丁・ナイフ・砥石

まな板・庖丁差
殺菌庫

そばうどん
バスタ用品

蒸し器中華
揚げ物用品