

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20632-324	株式会社クイックパック	0564-59-3525



1 **WÜSTHOF ヴォストフ**
 アイコン三徳庖丁(筋入)(両刃)
 〈ABO-14〉

	cm	全長	g	背厚	
9-0324-0101	4972	14	258	137	2.0 ¥30,200
9-0324-0102	4976	17	304	180	2.7 ¥35,400

●高級感漂ウウッドハンドル



2 **WÜSTHOF ヴォストフ**
 ブレードガード マグネット式
 〈ABO-86〉

9-0324-0201	9921-1	155×25×厚き5	¥4,500
9-0324-0202	9921-2	250×35×厚き6	¥5,700
9-0324-0203	9921-3	255×55×厚き7	¥4,400

※ナイフは別売です。



ツヴィリング ユニティーデیلیーシリーズ

高品質で衛生的な一体成型のオールステンレスナイフ。持ちやすく、流線形のハンドルシェイプは手にフィットし、長時間の使用でも疲れにくい設計です。



3 **ヘンケルス ユニティー デイリー**
 ③ **ペティナイフ(両刃)** 〈AHV-G1〉

	cm	全長	g	背厚	
9-0324-0301	19360-131	13	250	70	1.5 ¥2,500

③④
 材質：刃物部/特殊ステンレス刃物鋼
 ハンドル/118-8ステンレス

4 **三徳庖丁(両刃)** 〈AHV-G2〉

	cm	全長	g	背厚	
9-0324-0401	19367-161	16	277	126	1.5 ¥3,300
9-0324-0402	19367-181	18	323	140	1.7 ¥3,500

ツインプロHBシリーズ

衛生面に優れた半ツバ仕様でにぎりやすいハンドル、職人の手による本刃付けが生み出すシャープな切れ味。全てにおいて、ツヴィリングの培った技術を凝縮した逸品と言えます。



ツヴィリング ツインプロHB

5 **ペティナイフ(両刃)** 〈AHV-A6〉

	cm	全長	g	背厚	
9-0324-0501	30651-130	13	245	93	1.6 ¥11,000

6 **シェフナイフ(両刃)** 〈AHV-A8〉

	cm	全長	g	背厚	
9-0324-0601	30651-200	20	320	179	2.0 ¥17,000

7 **三徳庖丁(両刃)** 〈AHV-A9〉

	cm	全長	g	背厚	
9-0324-0701	30647-180	18	305	189	2.0 ¥16,000

⑤～⑦
 材質：刃物部/フリオデュアハイカーボンステンレス鋼
 ハンドル/ABS樹脂

プロフェッショナル“S”シリーズ

正統派のフォルムで扱い易く安全なハンドル。鋭い切れ味が持続するブレード。すみずみまでプロのためのこだわりが生きている、ロングセラーのシリーズです。



プロフェッショナル“S”シリーズ

8 **ペティナイフ(ツバ付)(両刃)** 〈AHV-68〉

	cm	全長	g	背厚	
9-0324-0801	31020-101	10	210	70	1.5 ¥14,000
9-0324-0802	31020-131	13	240	79	1.5 ¥16,000

9 **シェフナイフ細身(両刃)** 〈AHV-88〉

	cm	全長	g	背厚	
9-0324-0901	31020-161	16	287	137	1.9 ¥18,000
9-0324-0902	31020-201	20	328	139	1.9 ¥22,000



10 **シェフナイフ(幅広)(両刃)** 〈AHV-69〉

	cm	全長	g	背厚	
9-0324-1001	31021-161	16	298	221	3.0 ¥21,000
9-0324-1002	31021-201	20	330	258	3.0 ¥24,000

11 **三徳庖丁・半ツバ(両刃)** 〈AHV-A5〉

	cm	全長	g	背厚	
9-0324-1101	31117-181	18	300	172	2.0 ¥22,000

⑧～⑪
 材質：フリオデュア ハイカーボンステンレス鋼

鍋類

フライパン
 グリルパン

ガストロノームパン
 ホテルパン

バット・番重
 コントテナ

食缶
 給食道具

キッチンポット
 保存容器

ボールザウル
 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
 パスタ用品

蒸し器・中華
 揚げ物用品