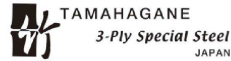


パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20632-325	株式会社クイックパック	0564-59-3525

325 庖丁・ナイフ・砥石

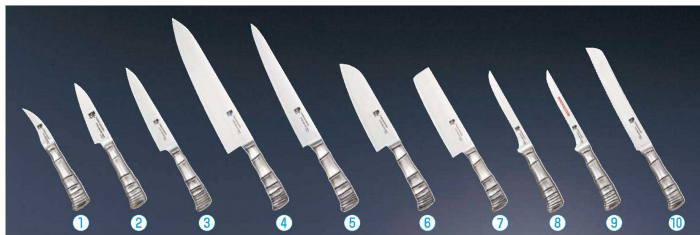
- 料理道具
- 調理小物
- 調理機械
- 厨房機器
- サービス用品
- 喫茶用品
- 鉄板焼用品
- 製菓用品
- フロン
- 洗濯用品
- 清掃用品
- 衛生
- 消耗品
- ハンデット
- ウェア
- テーブルウェア
- 卓上備品
- 料理演習用品
- グラス
- ホテル用品
- 椅子
- サイン
- 店舗備品

※このページの庖丁の表示サイズは、すべて刃渡り寸法となっております。



TAMAHAGANE
3-Ply Special Steel
JAPAN

サビにくい13クロームステンレスに、刃物鋼では最高級のモリブデン・バナジウム鋼を刃部に3層に重ね、最新の設備と高度な技術で造り上げられた製品ですので、使い始めから本格的な切れ味のよさが得られます。



TAMAHAGANE 竹シリーズ

- 1 **ピーリングナイフ(両刃)** (ATM-45)

cm	全長	g	背厚
9-0325-0101	TK-1110	7 180 90	2.0
¥8,500			

- 2 **ペーリングナイフ(両刃)** (ATM-44)

cm	全長	g	背厚
9-0325-0201	TK-1109	9 210 95	2.0
¥8,500			

- 3 **ペティナイフ(両刃)** (ATM-43)

cm	全長	g	背厚
9-0325-0301	TK-1108	12 240 110	2.0
¥9,000			
9-0325-0302	TK-1107	15 265 115	2.0
¥9,500			

- 4 **牛刀(両刃)** (ATM-42)

cm	全長	g	背厚
9-0325-0401	TK-1106	18 310 195	2.0
¥12,000			
9-0325-0402	TK-1105	21 340 215	2.0
¥13,000			
9-0325-0403	TK-1104	24 370 240	2.2
¥15,000			
9-0325-0404	TK-1103	27 400 255	2.2
¥18,000			
9-0325-0405	TK-1102	30 430 300	2.5
¥22,000			

- 5 **筋引(両刃)** (ATM-46)

cm	全長	g	背厚
9-0325-0501	TK-1113	24 370 190	2.2
¥15,000			
9-0325-0502	TK-1112	27 400 200	2.2
¥18,000			

- 6 **万能(両刃)** (ATM-47)

cm	全長	g	背厚
9-0325-0601	TK-1115	16 290 190	2.0
¥12,000			
9-0325-0602	TK-1114	17.5 305 200	2.0
¥13,000			

- 7 **菜切(両刃)** (ATM-48)

cm	全長	g	背厚
9-0325-0701	TK-1116	16 290 220	2.0
¥12,000			
9-0325-0702	TK-1165	18 310 240	2.0
¥13,000			

- 8 **ボーンナイフ** (ATM-50)

cm	全長	g	背厚
9-0325-0801	TK-1119	16 300 170	2.2
¥13,000			

- 9 **ボーンナイフ(フレキシブル)** (ATM-51)

cm	全長	g	背厚
9-0325-0901	TK-1120	16 300 160	2.2
¥13,000			

- 10 **ブレッドナイフ** (ATM-49)

cm	全長	g	背厚
9-0325-1001	TK-1118	23 360 200	2.2
¥16,000			



PLATINUM FELIX フェリックス プラチナムシリーズ

フェリックスプラチナムシリーズは熟練工によってモリブデンバナジウム鋼を鍛造し製造された、シェフに愛用されている庖丁です。優れた耐食性、カミシリのような鋭い刃、物理的デザインによるグリップは継ぎ目が無く衛生的で、長時間使用しても疲れません。



- 14 **ユニバーサルナイフ(両刃)** (AHE-03)

cm	全長	g	背厚
9-0325-1401	951015	15 273 121	2.6
¥7,900			

- 15 **ソールナイフ(両刃)** (AHE-04)

cm	全長	g	背厚
9-0325-1501	951918	19 291 96	1.3
¥8,900			



- 17 **パーリングナイフ(両刃)** (AHE-10)

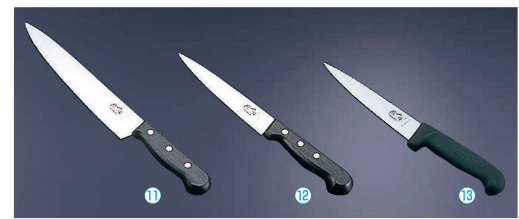
cm	全長	g	背厚
9-0325-1701	951509	9 190 48	1.6
¥6,000			

- 19 **骨スキ(両刃)** (AHE-12)

cm	全長	g	背厚
9-0325-1901	952113	13 250 102	2.7
¥8,200			
9-0325-1902	952115	15 280 112	2.7
¥8,800			



スイスが生んだ世界の名品ビクトリノックスは、サーモン・ウエーブをはじめ多種類の庖丁に木柄を使用し、木の丸みをデザインに取り入れた美しく使いやすい庖丁です。



ビクトリノックス 材質: ステンレス鋼

- 11 **牛刀(両刃)** (ABK-29)

cm	全長	g	背厚
9-0325-1101	5,2000-19	19 310 95	1.8
¥6,000			
9-0325-1102	5,2000-22	22 350 150	2.0
¥6,500			
9-0325-1103	5,2000-25	25 385 200	2.5
¥8,500			
9-0325-1104	5,2000-28	28 415 225	2.5
¥9,000			
9-0325-1105	5,2000-31	31 445 270	2.5
¥9,800			

- 12 **骨スキ丸(両刃)** (ABK-31)

cm	全長	g	背厚
9-0325-1201	5,5600-14	14 270 100	2.6
¥5,700			
9-0325-1202	5,5600-16	16 290 115	2.7
¥6,200			

- 18 **骨スキ丸(ナイロンハンドル)(両刃)** (ABK-32)

cm	全長	g	背厚
9-0325-1301	5,5603-14NL	14 270 120	2.4
¥4,900			
9-0325-1302	5,5603-16NL	16 290 135	2.7
¥5,200			



切れ味抜群、低価格。切れなくなったら即、交換。

- 20 **切味革命21 トマトナイフ** (ATM-36)

cm	全長	g
9-0325-2001	L 16.5	285 88
¥2,200		
9-0325-2002	S 13	237 49
¥1,500		

 - マイクロドット加工ギザ刃により、切れ味が長持ちします。

- 21 **ブラ柄 使い捨て庖丁** (ATK-17)

cm	全長	g
9-0325-2101	22 340	100
¥2,100		

 - 肉等の油分の多い食材に最適です。
 - 柄部には交換時期の目安となる月数字(1~12)が表示してあります。