

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20632-326	株式会社クイックパック	0564-59-3525



関本 新・ニュー エーデルワイス No.180 シリーズ

1 ペティナイフ (両刃) (ペティナイフ) (AEC-01) L

cm	全長	g	背厚	価格
9-0326-0101	11.5	205	60	1.8 ¥5,000

2 牛刀 (両刃) (AEC-02) L

cm	全長	g	背厚	価格
9-0326-0201	18	305	155	2.1 ¥10,000
9-0326-0202	20	325	165	2.1 ¥10,500

3 鎌型 (両刃) (AEC-03) L

cm	全長	g	背厚	価格
9-0326-0301	18	305	165	2.1 ¥10,000

●錆びの原因となるカーボンの量を半分に抑え、耐食性が大幅に向上し、
 靱性が増し、しかも研ぎやすい。
 ●ハンドル部は耐久性に優れたデュラコン (ポリアセタール樹脂) を採用。
 長期間過酷な条件で使用しても劣化しません。

4 中鎌型 (両刃) (AEC-04) L

cm	全長	g	背厚	価格
9-0326-0401	14.5	260	105	1.8 ¥9,000

5 洋出刃 (片刃) (AEC-06) L

cm	全長	g	背厚	価格
9-0326-0501	13.5	255	235	3.0 ¥11,000
9-0326-0502	15	270	260	4.6 ¥12,000
9-0326-0503	16.5	285	275	4.8 ¥13,000
9-0326-0504	18	305	300	4.8 ¥14,300

材質: 刃身/ステンレス刃物鋼
 ハンドル/ポリアセタール樹脂



関本 新・ニュー エーデルワイス No.120 シリーズ

6 ペティナイフ (両刃) (AEC-07) L

cm	全長	g	背厚	価格
9-0326-0601	12	205	60	1.3 ¥4,500

7 牛刀 (両刃) (AEC-08) L

cm	全長	g	背厚	価格
9-0326-0701	18	305	150	1.8 ¥8,000
9-0326-0702	20	325	160	1.8 ¥8,500

8 鎌型 (両刃) (AEC-09) L

cm	全長	g	背厚	価格
9-0326-0801	17	315	155	1.8 ¥8,000

9 菜切 (両刃) (AEC-10) L

cm	全長	g	背厚	価格
9-0326-0901	16.5	310	155	1.7 ¥9,000

10 ジュニアキッチンナイフ (両刃) (AEC-11) L

cm	全長	g	背厚	価格
9-0326-1001	12	260	100	1.3 ¥5,000

材質: 刃身/ステンレス刃物鋼
 ハンドル/ABS樹脂一体成型



ボンシェフ (モリブデンバナジウム鋼)

11 ペティナイフ (片刃) (ABV-78)

刃渡り	全長	g	背厚	価格
9-0326-1101	145	250	80	1.3 ¥5,400

12 牛刀 (両刃) (ABV-B2)

刃渡り	全長	g	背厚	価格
9-0326-1201	205	325	120	2.0 ¥7,300

13 三徳庖丁 (両刃) (ABV-79)

刃渡り	全長	g	背厚	価格
9-0326-1301	204	320	120	1.8 ¥7,300

●丸穴の空気孔と上部の凸部 (リブ) により切ったものが庖丁にくっつきにくい。



MAC マック ノンスティックシリーズ

フッ素樹脂加工を表面に施し、汚れが付きにくく、すべりの良い、お手入れも楽な庖丁です。

14 家庭用牛刀 (両刃) (AMT-38) 目

cm	全長	g	背厚	価格
9-0326-1401	18	300	130	2.0 ¥7,000

15 ペアリング (両刃) (AMT-39) 目

cm	全長	g	背厚	価格
9-0326-1501	13.5	240	70	2.0 ¥5,100

16 三徳 (両刃) (AMT-40) 目

cm	全長	g	背厚	価格
9-0326-1601	17	280	110	1.5 ¥8,200

材質: 刃/クロム・モリブデン鋼 (フッ素樹脂加工)
 柄/積層合板



マック オリジナルシリーズ

薄刃仕様で軽くて扱いやすい高級家庭用包丁。刃先が丸く安全な包丁です。

17 一般料理用 (両刃) (AMT-41) 目

cm	全長	g	背厚	価格
9-0326-1701	14	260	90	1.5 ¥5,300

cm	全長	g	背厚	価格
9-0326-1702	17	290	115	1.5 ¥6,300

cm	全長	g	背厚	価格
9-0326-1703	19.5	315	140	2.0 ¥7,400

18 ペアリング (両刃) (AMT-42) 目

cm	全長	g	背厚	価格
9-0326-1801	10.5	205	35	1.5 ¥2,700

19 カービング (肉切り) (両刃) (AMT-43) 目

cm	全長	g	背厚	価格
9-0326-1901	23	360	185	2.0 ¥7,900

20 ファイレット (刺身) (両刃) (AMT-44) 目

cm	全長	g	背厚	価格
9-0326-2001	17.5	290	110	2.0 ¥5,400

材質: 刃/クロム・モリブデン鋼
 柄/積層合板



関孫六 ベにふじ

21 ペティナイフ (ASK-80) 目

cm	全長	g	背厚	価格	
9-0326-2101	AB5445	12	227	67	1.8 ¥4,500
9-0326-2102	AB5444	15	255	76	1.8 ¥4,700

22 牛刀 (ASK-81) 目

cm	全長	g	背厚	価格	
9-0326-2201	AB5440	18	305	165	2.0 ¥5,500
9-0326-2202	AB5441	21	337	172	2.0 ¥5,700
9-0326-2203	AB5442	24	378	265	2.5 ¥6,500
9-0326-2204	AB5443	27	406	290	2.5 ¥7,000

23 三徳包丁 (ASK-82) 目

cm	全長	g	背厚	価格	
9-0326-2301	AB5437	16.5	295	173	2.0 ¥5,500

24 三徳ディンプル包丁 (ASK-83) 目

cm	全長	g	背厚	価格	
9-0326-2401	AB5438	16.5	295	170	2.0 ¥5,700

25 小三徳包丁 (ASK-84) 目

cm	全長	g	背厚	価格	
9-0326-2501	AB5439	14.5	270	160	2.0 ¥5,000

26 ウィステリア 三徳庖丁 (両刃) (AUI-04) ¥2,800

9-0326-2601	FC-680	ブラック
9-0326-2602	FC-681	ピンク
9-0326-2603	FC-682	イエロー

材質: 刃身/ステンレス刃物鋼
 ハンドル/ポリプロピレン樹脂
 ●水研ぎで本刃付けを施した刃身。
 ●サビに強くお手入れが簡単な包丁です。

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
 コントテナ

食缶 給食道具

キッチンポット
 保存容器

ボールザル
 漬物・米つづ

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