

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20632-327	株式会社クイックパック	0564-59-3525

327 庖丁・ナイフ・砥石

- 料理道具
- 調理小物
- 調理機械
- 厨房機器
- 設備
- サレヒス
- 用品
- 喫茶用品
- 鉄板焼用品
- 製菓用品
- フココン
- ラック
- 洗濯用品
- 清掃用品
- 衛生
- 消耗品
- ハンケット
- ウェア
- テーブル
- ウェア
- 卓上備品
- 料理演出
- 用品
- グラス
- 食器
- ホテル・旅館用品
- テーブル
- 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。
臭いもつかずお手入れ簡単、切れ味も抜群で超衛生的!



1 滑性セラミック包丁 櫻セラ(両刃) <ASL-82> 洗

cm	全長	g	背厚
9-0327-0101	RW-12B	12	238 64 1.3
9-0327-0102	RW-14B	14	265 78 1.3
9-0327-0103	RW-16B	16	278 82 1.3

¥5,000
¥6,000
¥7,000

- 水洗だけで簡単に洗えて臭いもつかず、錆びません。
 - 刃の表面の粗さを通常の半分以下にし、従来のセラミック製庖丁の約3倍切れ味が持続します。
 - 食品の風味をかきません。
- ※セラミックは焼物です。強い衝撃や硬いものは刃こぼれの原因となります。
※刃を砥ぐ場合はP.355④ダイヤモンドシャープナーをご使用ください。

2 最高級光触媒セラミック 刺身庖丁 美セラ CL-19(片刃) 洗

cm	全長	g	背厚
9-0327-0201		19	314 88 2.0

<ASL-28> ¥30,000

①②
刃身:ジルコニアセラミック
柄:耐熱PP樹脂(自動洗浄機適合)



3 セラミック包丁 Eセラ(片刃) 洗 <ASL-83>

cm	全長	g	背厚
9-0327-0301	ECW-12	12	238 66 1.3
9-0327-0302	ECW-14	14	273 76 1.3

¥4,000
¥5,000

刃身:ジルコニアセラミック
柄:耐熱PP樹脂(自動洗浄機適合)

- 切れ味の持続は一般ステンレスの約30倍、よく切れて錆びません。
 - 臭い移りが無く生で食べる食材の風味をかきません。
- ※セラミックは焼物です。強い衝撃や硬いものは刃こぼれの原因となります。
※刃を砥ぐ場合はP.355④ダイヤモンドシャープナーをご使用ください。



4 セラミック庖丁 SC-18WB(片刃) <ASL-33> 洗

cm	全長	g	背厚
9-0327-0401		18	300 100 1.7

¥8,000

材質:刃部/ジルコニアセラミック
柄部/抗菌・耐熱ポリプロピレン



令月紅 シリーズ

17 ベティーナナイフ(両刃) <ALI-63> 目

cm	全長	g	背厚
9-0327-1701	CR-001	12	227 67 1.5
9-0327-1702	CR-002	15	260 83 1.5

¥5,000
¥5,500

18 牛刀(両刃) <ALI-64> 目

cm	全長	g	背厚
9-0327-1801	CR-006	18	300 180 1.8
9-0327-1802	CR-007	21	340 200 1.8
9-0327-1803	CR-008	24	365 245 2.2
9-0327-1804	CR-009	27	410 290 2.2

¥9,000
¥10,000
¥12,000
¥14,000

19 筋引(両刃) <ALI-65> 目

cm	全長	g	背厚
9-0327-1901	CR-004	24	365 210 2.2
9-0327-1902	CR-005	27	395 220 2.2

¥10,000
¥12,000

20 菜切(両刃) <ALI-66> 目

cm	全長	g	背厚
9-0327-2001	CR-010	16.5	295 195 1.8

¥9,000

21 三徳(両刃) <ALI-67> 目

cm	全長	g	背厚
9-0327-2101	CR-011	17	295 190 1.8

¥9,000

- ①②③
材質:刀身/モリブデンバナジウム鋼複合材
ハンドル/積層強化木
口金・中子/18-8ステンレス鋼
- 刀身は耐蝕性と切れ味の持続性に優れたモリブデンバナジウム鋼割込を使用し、13クロームステンレス鋼で挟むことで業務用の切れ味とお手入れの手軽さを両立しました。
 - ハンドルと刀身の間に口金を付け、雑菌が溜まりにくい衛生的です。



11 正広 こども庖丁(両刃) <AMS-G4> 洗

	全長	g
9-0327-1101	24346 くま	240 58
9-0327-1102	24347 うさぎ	240 52
9-0327-1103	24348 りす	240 53

刃部形状 刃渡り:130

	刃先部	あご部
くま(高学年向き)	小丸	丸
うさぎ(低学年向き)	大丸	丸
りす(幼児向き)(刃付なし)	大丸	丸

材質:刃部/特殊ハイカーボンステンレス鋼1.6mm厚
ハンドル部/エラストマー樹脂(抗菌剤入り)
●子供の成長に合わせた安心設計



12 ガーテ 子供用包丁(両刃) <AGC-01> 洗

	全長	g
9-0327-1201	FC-790 イエロー(ねこ)	140 255 65
9-0327-1202	FC-791 ピンク(うさぎ)	140 255 65
9-0327-1203	FC-792 ブルー(白くま)	140 255 65

刃渡り 全長 g
105 235 60

材質:刃部/ステンレス刃物鋼
ハンドル部/ポリプロピレン樹脂
熱可塑性ゴム(耐熱温度:80℃)
●丸みのあるグリップハンドルで、ちいさな手でもしっかりと握れます。



14 チャイルド庖丁(両刃) <ATI-A8> 洗

	全長	g
9-0327-1401	ピンク	140 255 65
9-0327-1402	ブルー	140 255 65

刃渡り 全長 g
140 255 65

材質:刃身 モリブデンバナジウム
ハンドル エラストマー樹脂
(抗菌剤配合)
●小さい手でもしっかりと握れるよう少し小さめに作成したハンドルです。



15 ミソノ モリブデン鋼 子供用庖丁(両刃) <AMS-E0> 洗

	全長	g	背厚
9-0327-1501	685 12	220 70 1.8	

16 正広 MS-400 子供庖丁11047(両刃) <AMS-H7> 洗

	全長	g
9-0327-1601	140 225 75	

材質:刃部/特殊ステンレス鋼
ハンドル部/積層強化木