

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20632-332	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、すべて刃渡り寸法となっております。



泉源兼光 INOX handle

① 出刃(片刃) <ASN-21> 目洗

	cm	全長	g	背厚	
9-0332-0101	15	287	300	5.0	¥11,000
9-0332-0102	18	317	340	5.0	¥18,700
9-0332-0103	21	349	420	5.0	¥20,900
9-0332-0104	24	386	530	5.0	¥23,100

② 刺身(片刃) <ASN-22> 目洗

	cm	全長	g	背厚	
9-0332-0201	24	380	170	2.5	¥14,300
9-0332-0202	27	410	190	2.5	¥16,500
9-0332-0203	30	440	200	2.5	¥18,700

①②  
材質:刀身/ハイカーボステンレス刃物鋼  
ハンドル/18-8ステンレスチール  
●ステンレスの一体構造のため熱湯消毒や食器洗浄機、食器乾燥機の使用が可能です。



プレミアムAS

③ ペティナイフ(両刃) 31805

	cm	全長	g	背厚	
9-0332-0301	12.5	240	72	1.8	¥2,000

④ 三徳(両刃) 31804

	cm	全長	g	背厚	
9-0332-0401	16.5	300	128	2.0	¥3,000

③④  
材質:刃身/ステンレス刃物鋼  
ハンドル/18-8ステンレスチール  
●ステンレス中空ハンドル構造にする事により重くなりすぎず、使い勝手の良い重量バランスを実現しています。  
●ステンレス一体構造になっているため、洗いや衛生にすぐれています。

EVOLCHEF(エボルシェフ) シリーズ

ステンレスの一体構造のため熱湯消毒や食器洗浄機、食器乾燥機の使用が可能です。



⑤ ペティナイフ(AEB-02) 目洗

	cm	全長	g	背厚	
9-0332-0501	13	238	80	1.8	¥6,500
9-0332-0502	15	258	90	1.8	¥6,800

⑥ 牛刀(AEB-06) 目洗

	cm	全長	g	背厚	
9-0332-0601	18	307	155	2.0	¥9,700
9-0332-0602	21	337	170	2.0	¥10,400
9-0332-0603	24	377	235	2.5	¥12,600
9-0332-0604	27	407	260	2.5	¥16,100
9-0332-0605	30	438	300	2.5	¥19,800

⑦ 筋引(AEB-03) 目洗

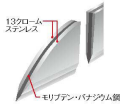
	cm	全長	g	背厚	
9-0332-0701	24	377	160	2.0	¥12,100
9-0332-0702	27	407	180	2.0	¥16,100

⑧ 三徳(AEB-04) 目洗

	cm	全長	g	背厚	
9-0332-0801	17	297	165	2.0	¥10,200

⑨ 菜切(AEB-05) 目洗

	cm	全長	g	背厚	
9-0332-0901	16.5	292	185	2.0	¥9,500



モリブデン・バナジウム鋼割込

●錆びにくい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割り込み、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。



ブライトM11プロ 割込シリーズ

⑩ ペティ(両刃) <ABL-59> 目洗

	cm	全長	g	背厚		
9-0332-1001	M1108-DPS	12	240	75	1.8	¥7,000
9-0332-1002	M1107-DPS	15	265	80	1.8	¥7,500
9-0332-1003	M1117-DPS	18	295	85	1.8	¥8,000

⑪ 牛刀(両刃) <ABL-60> 目洗

	cm	全長	g	背厚		
9-0332-1101	M1106-DPS	18	310	140	2.0	¥10,000
9-0332-1102	M1105-DPS	21	340	150	2.0	¥11,000
9-0332-1103	M1104-DPS	24	380	200	2.2	¥13,000
9-0332-1104	M1103-DPS	27	410	245	2.2	¥16,000
9-0332-1105	M1102-DPS	30	440	285	2.2	¥20,000
9-0332-1106	M1101-DPS	33	470	320	2.2	¥25,000

⑫ 筋引(両刃) <ABL-61> 目洗

	cm	全長	g	背厚		
9-0332-1201	M1124-DPS	21	340	135	2.0	¥11,000
9-0332-1202	M1113-DPS	24	365	155	2.2	¥13,000
9-0332-1203	M1112-DPS	27	405	205	2.2	¥16,000
9-0332-1204	M1127-DPS	30	435	220	2.2	¥20,000

⑬ 万能(両刃) <ABL-62> 目洗

	cm	全長	g	背厚		
9-0332-1301	M1115-DPS	16	290	140	2.0	¥10,000
9-0332-1302	M1114-DPS	17.5	305	150	2.0	¥11,000

⑭ 菜切(両刃) <ABL-63> 目洗

	cm	全長	g	背厚		
9-0332-1401	M1116-DPS	16	290	160	2.0	¥10,000
9-0332-1402	M1165-DPS	18	310	180	2.0	¥11,000

堺 南海(オールステンレス一体型料理庖丁)



堺 南海

⑮ ペティナイフ(両刃) <ANV-01> 目洗

	cm	全長	g	背厚		
9-0332-1501	AS-9	15	260	80	1.7	¥9,400

⑯ 牛刀(両刃) <ANV-02> 目洗

	cm	全長	g	背厚		
9-0332-1601	AS-7	18(剣先)	320	160	1.9	¥13,700
9-0332-1602	AS-4	21	340	155	1.9	¥15,000
9-0332-1603	AS-3	24	373	200	2.4	¥16,400
9-0332-1604	AS-2	27	400	225	2.4	¥19,500
9-0332-1605	AS-1	30	435	255	2.4	¥22,400

⑰ 筋引(両刃) <ANV-03> 目洗

	cm	全長	g	背厚		
9-0332-1701	AS-6	24	373	170	2.4	¥16,400
9-0332-1702	AS-5	27	405	190	2.4	¥19,500

⑱ 三徳(両刃) <ANV-04> 目洗

	cm	全長	g	背厚		
9-0332-1801	AS-8	17	295	155	1.9	¥13,700

特長と品質  
●刀身(モリブデンバナジウム鋼)と柄の部分(18-8ステンレス)を一体化した事により、洗いやすぐハンドルが腐ったり抜ける心配がなく衛生的です。  
●刀身が柄の最後部まで差し込んでおり折れ等の心配がありません。



成平シリーズ オールステンレス一体構造

⑲ ペティナイフFC-60(両刃) <ANL-02>

	cm	全長	g	背厚	
9-0332-1901	15	260	85	2.0	¥3,500

⑳ 牛刀 FC-62(両刃) <ANL-04>

	cm	全長	g	背厚	
9-0332-2001	18	310	150	2.0	¥4,500

㉑ 三徳庖丁 FC-61(両刃) <ANL-03>

	cm	全長	g	背厚	
9-0332-2101	17	300	150	2.0	¥4,500

㉒ パンスライサーFC-63 <ANL-05>

	cm	全長	g	背厚	
9-0332-2201	21	350	130	2.0	¥4,300

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  
コンテナ

食缶  
給食道具

キッチンポット  
保存容器

ポールザル  
漬物米びつ

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