

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20632-335	株式会社クイックパック	0564-59-3525

# 335

## 庖丁・ナイフ・砥石

※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。

### RYUJI 龍治 ステンカラーシリーズ

長時間の作業でも負担にならない  
「軽さ」と「握りやすさ」を最優先に開発しました。

#### POINT

- 特長
- モナカハンドルの板厚を薄く空洞にすることで軽量化し、手の負担を軽減します。
  - ステンレス一体型ハンドルは菌の侵入や増殖を防ぎ、熱湯消毒可能で衛生的です。

材質 刀身：モリブデンバナジウム鋼  
ハンドル：18-8ステンレス/ウレタン焼付け塗装 ※ご注文の際は、色を御指定下さい。



サビに強く高硬度で切れ味が持続するモリブデン・バナジウム鋼を使用

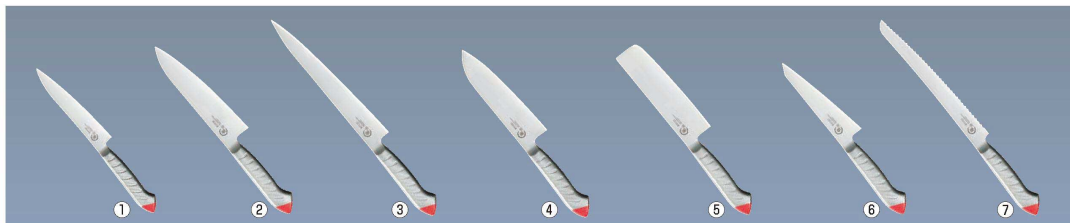
#### 水砥本刃付け

職人が鋭角に仕上げる水砥本刃付け。抵抗を減らし食材の切り込みがスムーズ。切れ味が持続し研ぎ直しも容易になります。

#### モナカハンドル

ハンドルの板厚を薄く空洞にすることで軽量化し、角を丸くすることで、握りやすく手の負担を軽減。ディンプル加工が指にフィット、しっかり握れずべりにくい構造。

はがれにくいウレタン焼付け塗装



#### ① ベティナイフ <ALY-89>

12.5cm 全長250 重量 90(g) 背厚2.0 ¥4,300  
15cm 全長275 重量100(g) 背厚2.0 ¥4,500

#### ② 牛刀 <ALY-88>

18cm 全長315 重量135(g) 背厚2.0 ¥ 5,000  
21cm 全長345 重量145(g) 背厚2.0 ¥ 6,000  
24cm 全長375 重量170(g) 背厚2.0 ¥ 7,000  
27cm 全長415 重量225(g) 背厚2.5 ¥ 9,000  
30cm 全長445 重量250(g) 背厚2.5 ¥11,000

#### ③ 筋引 <ALY-91>

24cm 全長375 重量140(g) 背厚2.0 ¥7,000  
27cm 全長405 重量150(g) 背厚2.0 ¥8,000

#### ④ 三徳 17cm <ALY-93> ¥5,000

全長305 重量135(g) 背厚2.0

#### ⑤ 菜切 16.5cm <ALY-94> ¥5,000

全長300 重量145(g) 背厚2.0

#### ⑥ 骨スキ 15cm <ALY-90> ¥6,000

全長285 重量115(g) 背厚2.0

#### ⑦ パンスライサー 23cm <ALY-92> ¥5,000

全長365 重量125(g) 背厚2.0

ベティナイフ12.5cm	9-0335-0101
ベティナイフ15cm	9-0335-0102
牛刀18cm	9-0335-0201
牛刀21cm	9-0335-0202
牛刀24cm	9-0335-0203
牛刀27cm	9-0335-0204
牛刀30cm	9-0335-0205
筋引24cm	9-0335-0301
筋引27cm	9-0335-0302
三徳17cm	9-0335-0401
菜切16.5cm	9-0335-0501
骨スキ15cm	9-0335-0601
パンスライサー23cm	9-0335-0701

ホワイト

ベティナイフ12.5cm	9-0335-0103
ベティナイフ15cm	9-0335-0104
牛刀18cm	9-0335-0206
牛刀21cm	9-0335-0207
牛刀24cm	9-0335-0208
牛刀27cm	9-0335-0209
牛刀30cm	9-0335-0210
筋引24cm	9-0335-0303
筋引27cm	9-0335-0304
三徳17cm	9-0335-0402
菜切16.5cm	9-0335-0502
骨スキ15cm	9-0335-0602
パンスライサー23cm	9-0335-0702

レッド

ベティナイフ12.5cm	9-0335-0105
ベティナイフ15cm	9-0335-0106
牛刀18cm	9-0335-0211
牛刀21cm	9-0335-0212
牛刀24cm	9-0335-0213
牛刀27cm	9-0335-0214
牛刀30cm	9-0335-0215
筋引24cm	9-0335-0305
筋引27cm	9-0335-0306
三徳17cm	9-0335-0403
菜切16.5cm	9-0335-0503
骨スキ15cm	9-0335-0603
パンスライサー23cm	9-0335-0703

イエロー

ベティナイフ12.5cm	9-0335-0107
ベティナイフ15cm	9-0335-0108
牛刀18cm	9-0335-0216
牛刀21cm	9-0335-0217
牛刀24cm	9-0335-0218
牛刀27cm	9-0335-0219
牛刀30cm	9-0335-0220
筋引24cm	9-0335-0307
筋引27cm	9-0335-0308
三徳17cm	9-0335-0404
菜切16.5cm	9-0335-0504
骨スキ15cm	9-0335-0604
パンスライサー23cm	9-0335-0704

グリーン

ベティナイフ12.5cm	9-0335-0109
ベティナイフ15cm	9-0335-0110
牛刀18cm	9-0335-0221
牛刀21cm	9-0335-0222
牛刀24cm	9-0335-0223
牛刀27cm	9-0335-0224
牛刀30cm	9-0335-0225
筋引24cm	9-0335-0309
筋引27cm	9-0335-0310
三徳17cm	9-0335-0405
菜切16.5cm	9-0335-0505
骨スキ15cm	9-0335-0605
パンスライサー23cm	9-0335-0705

ブルー

ベティナイフ12.5cm	9-0335-0111
ベティナイフ15cm	9-0335-0112
牛刀18cm	9-0335-0226
牛刀21cm	9-0335-0227
牛刀24cm	9-0335-0228
牛刀27cm	9-0335-0229
牛刀30cm	9-0335-0230
筋引24cm	9-0335-0311
筋引27cm	9-0335-0312
三徳17cm	9-0335-0406
菜切16.5cm	9-0335-0506
骨スキ15cm	9-0335-0606
パンスライサー23cm	9-0335-0706

ピンク

ベティナイフ12.5cm	9-0335-0113
ベティナイフ15cm	9-0335-0114
牛刀18cm	9-0335-0231
牛刀21cm	9-0335-0232
牛刀24cm	9-0335-0233
牛刀27cm	9-0335-0234
牛刀30cm	9-0335-0235
筋引24cm	9-0335-0313
筋引27cm	9-0335-0314
三徳17cm	9-0335-0407
菜切16.5cm	9-0335-0507
骨スキ15cm	9-0335-0607
パンスライサー23cm	9-0335-0707

ブラック

ベティナイフ12.5cm	9-0335-0115
ベティナイフ15cm	9-0335-0116
牛刀18cm	9-0335-0236
牛刀21cm	9-0335-0237
牛刀24cm	9-0335-0238
牛刀27cm	9-0335-0239
牛刀30cm	9-0335-0240
筋引24cm	9-0335-0315
筋引27cm	9-0335-0316
三徳17cm	9-0335-0408
菜切16.5cm	9-0335-0508
骨スキ15cm	9-0335-0608
パンスライサー23cm	9-0335-0708

ステンレス

- 料理道具
- 調理小物
- 調理機械
- 厨房機器
- 用品
- サービス
- 喫茶用品
- 鉄板焼用品
- 製菓用品
- フココン
- 洗浄用品
- 清掃用品
- 衛生
- 消耗品
- ハンカチ
- フクロ
- ウェア
- テーブルウェア
- 卓上備品
- 料理演出用品
- グラス
- 旅館用品
- ホテル用品
- 椅子
- サイン
- 店舗備品