

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20632-336	株式会社クイックパック	0564-59-3525

庖丁・ナイフ・砥石

336

カラーセレクト ※御注文の際は、色を御指定ください。

※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。



- ① ペティーナイフ(両刃) <AKL-28> 目
  - 12cm 全長230 重量44(g) 背厚1.3 ¥2,700
  - 15cm 全長260 重量48(g) 背厚1.3 ¥2,900
- ② 牛刀(両刃) <AKL-30> 目
  - 21cm 全長335 重量120(g) 背厚1.9 ¥4,500
  - 24cm 全長370 重量152(g) 背厚2.2 ¥5,200
- ③ 三徳包丁(両刃) <AKL-29> 目
  - 16.5cm 全長290 重量88(g) 背厚1.6 ¥3,900

特長  
 ●ハンドルは、耐熱性、耐衝撃性に優れ柔らかい感触で、使い易さを考慮したデザインです。  
 ●焼き入れ後に-70℃以下に冷却する特殊な処理をほどこす事により、高い硬度と靱性を与えています。  
 ●抜群の切れ味とその持続性を保証します。また研ぎ直しも容易に出来ます。



ペティーナイフ12cm	9-0336-0101
ペティーナイフ15cm	9-0336-0102
牛刀21cm	9-0336-0201
牛刀24cm	9-0336-0202
三徳16.5cm	9-0336-0301

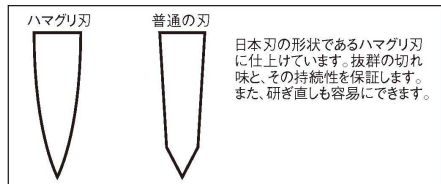


ペティーナイフ12cm	9-0336-0103
ペティーナイフ15cm	9-0336-0104
牛刀21cm	9-0336-0203
牛刀24cm	9-0336-0204
三徳16.5cm	9-0336-0302



ペティーナイフ12cm	9-0336-0105
ペティーナイフ15cm	9-0336-0106
牛刀21cm	9-0336-0205
牛刀24cm	9-0336-0206
三徳16.5cm	9-0336-0303

材質:刃身/大同特殊鋼製モリブデン・バナジウム・ステンレス鋼  
 ハンドル/ゼラス(オレフィン系エラストマー) 耐熱温度:105℃



日本刃の形状であるハマグリ刃に仕上げています。抜群の切れ味と、その持続性を保証します。また、研ぎ直しも容易にできます。



ペティーナイフ12cm	9-0336-0107
ペティーナイフ15cm	9-0336-0108
牛刀21cm	9-0336-0207
牛刀24cm	9-0336-0208
三徳16.5cm	9-0336-0304



ペティーナイフ12cm	9-0336-0109
ペティーナイフ15cm	9-0336-0110
牛刀21cm	9-0336-0209
牛刀24cm	9-0336-0210
三徳16.5cm	9-0336-0305

スタンダード 抗菌 プラ柄ツバ付シリーズ 抗菌 ※御注文の際は、色を御指定ください。



- ④ ペティーナイフ(両刃) <AZT-69> 目 抗菌
  - 12cm 全長235 重量80(g) 背厚1.5 ¥ 8,600
  - 15cm 全長265 重量85(g) 背厚1.5 ¥ 9,200
- ⑤ 牛刀(両刃) <AZT-70> 目 抗菌
  - 18cm 全長305 重量170(g) 背厚2.1 ¥12,600
  - 21cm 全長335 重量190(g) 背厚2.1 ¥14,000
  - 24cm 全長370 重量250(g) 背厚2.3 ¥18,200
  - 27cm 全長405 重量280(g) 背厚2.3 ¥19,700
  - 30cm 全長435 重量340(g) 背厚2.9 ¥23,300
- ⑥ 筋引(両刃) <AZT-71> 目 抗菌
  - 24cm 全長365 重量180(g) 背厚2.2 ¥18,200
  - 27cm 全長395 重量195(g) 背厚2.2 ¥19,700
- ⑦ 三徳(両刃) 18cm <AZT-73> 目 ¥13,000 抗菌
  - 全長305 重量180(g) 背厚2.0
- ⑧ 菜切(両刃) 18cm <AZT-74> 目 ¥13,000 抗菌
  - 全長310 重量200(g) 背厚2.2
- ⑨ 骨スキ東(片刃) 15cm <AZT-72> 目 ¥13,000 抗菌
  - 全長265 重量160(g) 背厚2.3

材質 刃身:モリブデンバナジウム鋼  
 ハンドル:POM樹脂(耐熱温度150℃)  
 ●抗菌6色のカラーハンドルで、食材別に使い分けるのに便利です。

ペティーナイフ12cm	9-0336-0401
ペティーナイフ15cm	9-0336-0402
牛刀18cm	9-0336-0501
牛刀21cm	9-0336-0502
牛刀24cm	9-0336-0503
牛刀27cm	9-0336-0504
牛刀30cm	9-0336-0505
筋引24cm	9-0336-0601
筋引27cm	9-0336-0602
三徳18cm	9-0336-0701
菜切18cm	9-0336-0801
骨スキ15cm	9-0336-0901

ペティーナイフ12cm	9-0336-0407
ペティーナイフ15cm	9-0336-0408
牛刀18cm	9-0336-0516
牛刀21cm	9-0336-0517
牛刀24cm	9-0336-0518
牛刀27cm	9-0336-0519
牛刀30cm	9-0336-0520
筋引24cm	9-0336-0607
筋引27cm	9-0336-0608
三徳18cm	9-0336-0704
菜切18cm	9-0336-0804
骨スキ15cm	9-0336-0904

ペティーナイフ12cm	9-0336-0403
ペティーナイフ15cm	9-0336-0404
牛刀18cm	9-0336-0506
牛刀21cm	9-0336-0507
牛刀24cm	9-0336-0508
牛刀27cm	9-0336-0509
牛刀30cm	9-0336-0510
筋引24cm	9-0336-0603
筋引27cm	9-0336-0604
三徳18cm	9-0336-0702
菜切18cm	9-0336-0802
骨スキ15cm	9-0336-0902

ペティーナイフ12cm	9-0336-0409
ペティーナイフ15cm	9-0336-0410
牛刀18cm	9-0336-0521
牛刀21cm	9-0336-0522
牛刀24cm	9-0336-0523
牛刀27cm	9-0336-0524
牛刀30cm	9-0336-0525
筋引24cm	9-0336-0609
筋引27cm	9-0336-0610
三徳18cm	9-0336-0705
菜切18cm	9-0336-0805
骨スキ15cm	9-0336-0905

ペティーナイフ12cm	9-0336-0405
ペティーナイフ15cm	9-0336-0406
牛刀18cm	9-0336-0511
牛刀21cm	9-0336-0512
牛刀24cm	9-0336-0513
牛刀27cm	9-0336-0514
牛刀30cm	9-0336-0515
筋引24cm	9-0336-0605
筋引27cm	9-0336-0606
三徳18cm	9-0336-0703
菜切18cm	9-0336-0803
骨スキ15cm	9-0336-0903

ペティーナイフ12cm	9-0336-0411
ペティーナイフ15cm	9-0336-0412
牛刀18cm	9-0336-0526
牛刀21cm	9-0336-0527
牛刀24cm	9-0336-0528
牛刀27cm	9-0336-0529
牛刀30cm	9-0336-0530
筋引24cm	9-0336-0611
筋引27cm	9-0336-0612
三徳18cm	9-0336-0706
菜切18cm	9-0336-0806
骨スキ15cm	9-0336-0906

鍋類

フライパン

カストロニウムパン

ホテルパン

バット・番重

食缶 給食道具

キッチンポット

保存容器

ボールザル

漬物・米づつ

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