

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20632-340	株式会社クイックパック	0564-59-3525



堺孝行 イノックスシリーズ

① PC柄スライカ切 36cm

〈AIN-09〉 9-0340-0101 ¥15,200
全長:520 刃渡り:360 背厚:1.5

② PC柄万能庖丁 32cm

〈AIN-10〉 9-0340-0201 ¥16,200
全長:480 刃渡り:320 背厚:2.0

③ PC柄カボチャ切 32cm

〈AIN-11〉 9-0340-0301 ¥16,700
全長:480 刃渡り:320 背厚:2.5

①~③材質:刃身/モリブデン鋼
ハンドル/ポリプロピレン(耐熱110℃)



ブライト M11プロシリーズ

④ スライカ切 35cm

〈ABL-56〉 9-0340-0401 ¥19,000
全長:485 刃渡り:350

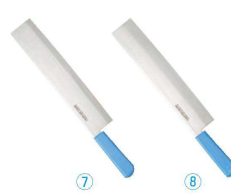
⑤ 冷凍切 35cm

〈ABL-57〉 9-0340-0501 ¥30,000
全長:485 刃渡り:350

⑥ 冷凍切(両手) 35cm

〈ABL-58〉 9-0340-0601 ¥32,000
全長:625 刃渡り:350

④~⑥材質:刃身/モリブデンバナジウム鋼
ハンドル/18-8ステンレス鋼



マスターコック
抗菌カラー庖丁

⑦ スライカ切 35cm ブルー

〈AMS-M3〉 9-0340-0701 ¥13,000
全長:485 刃渡り:350

⑧ 冷凍切 35cm ブルー

〈AMS-M4〉 9-0340-0801 ¥20,300
全長:485 刃渡り:350

⑦⑧材質:刃身/ステンレス刃物鋼
ハンドル/エラストマー樹脂



源正守 角付冷凍包丁
樹脂柄(白銀安来鋼) 〈ALI-47〉

cm	全長	g	¥
9-0340-0901	30	445	¥43,900
9-0340-0902	33	475	¥52,400

材質:柄/ポリエチレン(耐熱90℃)
●樹脂製ハンドルなので衛生的です。
●力を入れ易いすべり止め付です。



⑩ 富士印 大型万能庖丁
FG-3000 (ステンレス製)

〈ABV-57〉 9-0340-1001 ¥3,500
全長:495 刃渡り:345

⑪ 富士印 補助柄付 大型万能庖丁
FG-3000A (ステンレス製)

〈ABV-56〉 9-0340-1101 ¥3,800
全長:495 刃渡り:345

⑫ 赤合板柄スライカ庖丁
(ステンレス製)

〈ASI-A0〉 9-0340-1201 ¥12,000
全長:495 刃渡り:348



⑬ 両手冷凍切(ステンレス製)
〈ALI-11〉

	全長	刃渡り	g	¥
9-0340-1301 大	595	360	¥38,000	
9-0340-1302 中	520	300	¥26,000	
9-0340-1303 小	450	240	¥14,000	

⑭ すべり止め付 冷凍庖丁
(白銀安来鋼) 〈ALI-23〉

cm	全長	g	¥
9-0340-1501	30	445	¥38,800
9-0340-1502	33	475	¥47,400

●すべり止め付の為、力が入りやすく
冷凍に限らず固いものを切る場合に
非常に便利です。

⑮ 正広 口金付冷凍切
(日本鋼・両刃) 〈AMS-H4〉

cm	全長	g	¥
9-0340-1601	30	13049	438 366 ¥28,000

⑯ マック 冷凍切専用庖丁
FC-90

〈AMT-46〉 9-0340-1701 ¥6,000
全長:345 刃渡り:220 130g

材質:刃身/クロームモリブデン鋼
柄/積層合板
●刃より背部を薄くして、逆さび型の構造で
スムーズに切る事ができます。

⑰ 木柄骨切鋸

〈AHN-04〉 9-0340-1801 ¥9,000
全長:555 刃渡り:450 500g
材質:SK-5



HOUEI チョッパーナイフ
(ステンレス刃物鋼)

〈ATY-D5〉 9-0340-2901 ¥8,000

全長	刃渡り	g	背厚
305	170	560	3.8

材質:柄/茶合板



正広作 MV鋼 チョッパー

	全長	g	背厚	¥
⑲ 14091 〈AMS-F5〉	120x 97	254	504	4.0 ¥14,000
⑳ 14092 〈AMS-F6〉	150x115	308	674	4.0 ¥15,000
㉑ 14093 〈AMS-F7〉	180x123	331	788	4.0 ¥16,800

材質:モリブデンバナジウム鋼

㉒ クレーパーナイフ 全鋼

〈AKL-04〉 9-0340-2201 ¥13,000
全長 刃渡り g 背厚
305 180 680 4.0

㉓ 東型ナタ(割込鋼)

〈ANT-05〉 9-0340-2301 ¥7,800
全長 刃渡り g 背厚
360 135 800 9.0

イノシシ、シカ、トリなどジビエ料理に!



兼常作 解体包丁シリーズ

㉔ 皮ハギ(片刃)

〈AKN-32〉 9-0340-2401 ¥12,500
全長:280 刃渡り:170 背厚:2.2

㉕ 骨スキ丸(片刃)

〈AKN-33〉 9-0340-2501 ¥10,500
全長:255 刃渡り:140 背厚:2.5

㉖ 腸サキ(片刃)

〈AKN-34〉 9-0340-2601 ¥17,000
全長:255 刃渡り:140 背厚:2.5

㉗ 頭オトシ(片刃)

〈AKN-35〉 9-0340-2701 ¥11,500
全長:260 刃渡り:150 背厚:2.5

㉘ 骨スキ角(片刃)

〈AKN-36〉 9-0340-2801 ¥11,500
全長:265 刃渡り:150 背厚:2.5

㉘~㉘材質:刃身/全鋼
柄/ローズウッド
●用途に応じた形状で肉捌き、肉処理業者
などの専門的分野で活躍する庖丁です。

鍋類

フライパン・
グリルパン・
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

ボールザル
漬物米つ

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