

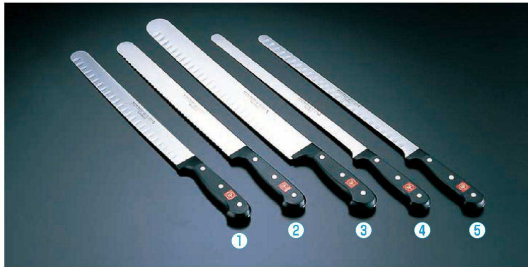
パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20632-341	株式会社クイックパック	0564-59-3525

341

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。

WÜSTHOF ヴォストフ グルメシリーズ



- 1 ローストビーフスライサー (ADL-S8) 目
- | cm | 全長 | g |
|-------------|------------|------------|
| 9-0341-0101 | 1035045526 | 26 388 149 |
- 2 ローストビーフスライサー (波刃) (ADL-G4) 目
- | cm | 全長 | g |
|-------------|---------|------------|
| 9-0341-0201 | 4513-26 | 26 390 149 |
| 9-0341-0202 | 4513-32 | 32 450 170 |

- 3 ローストビーフスライサー (グラントン刃) (ADL-G5) 目
- | cm | 全長 | g |
|-------------|---------|------------|
| 9-0341-0301 | 4515-32 | 32 455 218 |
- 4 サーモンスライサー (ADL-G6) 目
- | cm | 全長 | g |
|-------------|------|------------|
| 9-0341-0401 | 4540 | 29 422 106 |
- 5 サーモンスライサー (グラントン刃) (ADL-H6) 目
- | cm | 全長 | g |
|-------------|------|-----------|
| 9-0341-0501 | 4541 | 29 422 96 |

WÜSTHOF ヴォストフ クラシックシリーズ



- 6 ローストビーフスライサー (波刃) (ADL-K0) 目
- | cm | 全長 | g |
|-------------|---------|------------|
| 9-0341-0601 | 4532-26 | 26 390 203 |
- 7 ハムスライサー (グラントン刃) (ADL-K7) 目
- | cm | 全長 | g |
|-------------|---------|------------|
| 9-0341-0701 | 4531-26 | 26 390 121 |
- 8 サーモンスライサー (ADL-36) 目
- | cm | 全長 | g |
|-------------|---------|------------|
| 9-0341-0801 | 4543-32 | 32 440 123 |

- 9 サーモンナイフ (ADL-37) 目
- | cm | 全長 | g |
|-------------|---------|------------|
| 9-0341-0901 | 4542-32 | 32 440 126 |
- 10 波刃スライサー (ADL-35) 目
- | cm | 全長 | g |
|-------------|---------|------------|
| 9-0341-1001 | 4523-20 | 20 327 161 |
| 9-0341-1002 | 4523-23 | 23 357 172 |
| 9-0341-1003 | 4523-26 | 26 384 181 |



- 11 グレステン サーモンスライサー (AGL-20) 目
- | cm | 全長 | g |
|-------------|---------|------------|
| 9-0341-1101 | 331TAKL | 31 445 235 |
| 9-0341-1102 | 336TAKL | 36 490 285 |
- 12 グレステン サーモンスライサー (AGL-21) 目
- | cm | 全長 | g |
|-------------|---------|------------|
| 9-0341-1201 | 331GUAL | 31 443 170 |

- 堺孝行 グランドシェフ
- 13 サーモンスライサー (AGL-61) 目
- | cm | 全長 | g |
|-------------|----|---------|
| 9-0341-1301 | 24 | 360 140 |
| 9-0341-1302 | 27 | 385 150 |
| 9-0341-1303 | 30 | 425 180 |
- 14 ナイロンハンドル サーモンナイフ (AGL-71) 目
- | cm | 全長 | g |
|-------------|----|---------|
| 9-0341-1401 | 30 | 435 160 |
- 材質:刃部/ステンレス鋼
柄/ナイロン66 (耐熱温度170℃)

- 15 ミソ サーモンナイフ (モリブデン鋼) (AMS-33) 目
- | cm | 全長 | g |
|-------------|-----|------------|
| 9-0341-1501 | 686 | 30 430 140 |
| 9-0341-1502 | 687 | 36 500 150 |
- 16 鮭ナイフ AC-060 (ANI-19) 目
- | cm | 全長 | g |
|-------------|----|--------|
| 9-0341-1601 | 18 | 305 82 |

- 堺孝行 グランドシェフ
- 17 ウェーブナイフ (AUE-08) 目
- | cm | 全長 | g |
|-------------|----|---------|
| 9-0341-1701 | 30 | 435 140 |
| 9-0341-1702 | 36 | 500 160 |
- 18 ナイロンハンドル ウェーブナイフ (WUE-01) 目
- | cm | 全長 | g |
|-------------|----|---------|
| 9-0341-1801 | 30 | 435 160 |
| 9-0341-1802 | 36 | 495 180 |
- 材質:刃部/ステンレス鋼
柄/ナイロン66 (耐熱温度170℃)

VICTORINOX



- 19 ビクトリノックス ウェーブナイフ (ABK-36) 目
- | cm | 全長 | g |
|-------------|-----------|------------|
| 9-0341-1902 | 5.4230-36 | 36 485 135 |



- 20 多目的切断ナイフ マルチウェーブ (ステンレス製) (木製サヤ付) (AML-18) 目
- | cm | 全長 | g |
|-------------|-------|------------|
| 9-0341-2001 | MW-25 | 25 380 120 |
| 9-0341-2002 | MW-35 | 35 480 140 |



- 21 かぼーちょうプロ LUK-014 洗 (AKB-18) 目 9-0341-2101 ¥5,600
全長:255 刃渡り:140
- 22 かぼーちょうプロ21 LUK-021 洗 (AKB-19) 目 9-0341-2201 ¥7,600
全長:325 刃渡り:210
②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
- 力を入れやすいハンドル形状でかぼちゃ切りの強い味方となります。
 - 継ぎ目を無くした衛生設計と耐久性に優れるモリブデン鋼を採用しています。

料理道具
調理小物
調理機械
厨房機器
設備
サービス用品
喫茶用品
鉄板焼用品
軽食・製菓用品
フロン
洗濯用
清掃用品
衛生
消耗品
バンケット
フクロ
ウェア
テーブル
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