

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20632-342	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。



WÜSTHOF ヴォストフ グルメシリーズ

- 1 スーパーライザー 4517-26
〈ADL-H2〉目 9-0342-0101 ¥23,400
全長:394 刃渡り:246
- 2 ベーカーズナイフ 4831
〈ADL-D5〉目 9-0342-0201 ¥15,300
30cm 全長:430
- 3 パン切ナイフ 1035045723
〈ADL-T8〉目 9-0342-0301 ¥23,400
23cm 全長:358 刃渡り:216
- 25 パン切ナイフ 1035045720
〈ADL-T9〉目 9-0342-2501 ¥17,500
20cm 全長:323 刃渡り:190



WÜSTHOF ヴォストフ クラシックシリーズ

- 5 サンドイッチナイフ 小 4522-16
〈ADL-19〉目 9-0342-0501 ¥26,400
16cm 全長:280
- 6 サンドイッチナイフ 大 4522-18
〈ADL-20〉目 9-0342-0601 ¥29,300
18cm 全長:297
- 7 パン切ナイフ(波刃) 〈ADL-C8〉目
cm 全長
9-0342-0701 4149-20 20 320 ¥29,300
9-0342-0702 4150-23 23 357 ¥23,800
9-0342-0703 4151-26 26 390 ¥26,600
- 8 ブレッドナイフ(波刃) 4128
〈ABO-63〉目 9-0342-0801 ¥18,300
20cm 全長:328



ゾーリンゲン(ステンレス製)

- 9 ノコ刃ナイフ 〈ANI-01〉
全長 刃渡り
9-0342-0901 Nr150 495 360 ¥13,100
9-0342-0902 Nr149 545 410 ¥16,800
- 10 波刃ナイフ 〈ANI-02〉
全長 刃渡り
9-0342-1001 Nr160 495 360 ¥13,000
9-0342-1002 Nr159 545 410 ¥17,700
- 11 両刃ナイフ Nr130
〈ANI-03〉 9-0342-1101 ¥15,700
全長:495 刃渡り:360
- 12 パンナイフ 〈APV-01〉
全長 刃渡り
9-0342-1201 Nr317 305 180 ¥9,400
9-0342-1202 Nr361 340 210 ¥12,400
9-0342-1203 Nr357 390 260 ¥14,200
- 18 文明銀丁 パン切庖丁
(モリブデン鋼) 〈APV-02〉目
全長 刃渡り
9-0342-1301 大 490 350 ¥8,500
9-0342-1302 小 385 260 ¥6,000



ビクトリノックス
ブレッドナイフ プロ
5.2931.26GB

- 17 ビクトリノックス
ブレッドナイフ プロ
5.2931.26GB
〈ABK-55〉目 9-0342-1701 ¥7,000
全長:375 刃渡り:260 145g
●一般的なブレッドナイフに比べて作業効率を考慮したブレードとハンドル形状です。
●ブレードが先端に向かってわずかに上方に湾曲しているため、切り始め際にエッジ(刃)が最後までパンをとらえ続けます。

源正舟モリブデン鋼
パン切ナイフ

- 14 源正舟モリブデン鋼
パン切ナイフ
〈APV-13〉目 9-0342-1401 ¥4,200
全長:320 刃渡り:200

藤寅作 パンスライサー FU-737

- 16 藤寅作 パンスライサー FU-737
〈APV-65〉目 9-0342-1601 ¥3,000
全長:375 刃渡り:235
材質:刃部/ステンレス刃物
柄/自然木



18 パンサットカービン
パンスライサー PM-102

- 18 パンサットカービン
パンスライサー PM-102
〈APV-63〉 9-0342-1801 ¥2,000
全長:325 刃渡り:205
質量:70g 板厚:1.0
材質:刃身/ステンレス鋼
ハンドル/天然木
●ふわふわのパンもきれいに切る事ができます。

19 セフティパン切ナイフ
SFK-04

- 19 セフティパン切ナイフ
SFK-04
〈APV-64〉 9-0342-1901 ¥1,500
全長:350 刃渡り:215
質量:70g 板厚:1.5
材質:刃身/ステンレス鋼
ハンドル/ポリプロピレン
●やわらかいパンをつぶすことなくカットできます。



堺孝行 ナイロンハンドル

- 20 パン切ナイフ(波刃)
〈WPV-19〉目 9-0342-2001 ¥6,500
25cm 全長:380

- 21 サンドイッチナイフ
〈WSV-07〉目 9-0342-2101 ¥6,700
25cm 全長:380

②①材質:刃部/ステンレス鋼
柄/ナイロン66(耐熱温度170℃)



ブライト M11プロ 抗菌

- 22 ブレッドナイフ 〈ABL-37〉目
cm 全長
9-0342-2201 M125 26 385 ¥18,000

- 23 ブレッドナイフ 〈ABL-49〉目
cm 全長
9-0342-2301 M1155 26 380 ¥12,500

②③材質:刃身/モリブデン・バナジウム鋼
ハンドル/18-8抗菌ステンレス鋼



24 パン切り専科II 小 31993

- 24 パン切り専科II 小 31993
〈APV-59〉目 9-0342-2401 ¥2,500
全長:335 刃渡り:215
材質:刃身/ステンレス鋼
ハンドル/ABS樹脂

鍋類

フライパン
グリルパン

ガスコンロ
ホッパルパン

バット・番重
コンテナ

食缶
給食道具

キッチン
保存容器

ボール
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
中華用品