

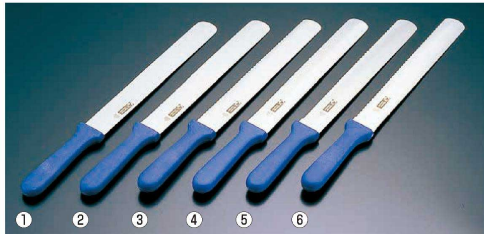
パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20632-343	株式会社クイックパック	0564-59-3525

343

庖丁・ナイフ・砥石

- 料理道具
- 調理小物
- 調理機械
- 厨房機器
- サービス用品
- 喫茶用品
- 鉄板焼用品
- 製菓用品
- フココン
- 洗濯用
- 清掃用品
- 衛生
- 消耗品
- ハンケット
- フワア
- テーブルウェア
- 卓上備品
- 料理演出用品
- グラス
- ホテル用品
- 椅子
- サイン
- 店舗備品

サーモハウザー ベーカーズナイフ



サーモ スライサー

- | | |
|----------------------------------|----------------------------------|
| 1 平刃 (ASC-72) | 4 両刃 (平刃/ノコ刃) (ASC-69) |
| cm 全長 | cm 全長 |
| 9-0343-0101 66010 26 395 ￥9,200 | 9-0343-0401 66105 26 400 ￥10,700 |
| 9-0343-0102 66020 31 400 ￥9,800 | 9-0343-0402 66115 31 440 ￥11,800 |
| 9-0343-0103 66030 36 500 ￥11,200 | 9-0343-0403 66125 36 495 ￥13,400 |
| ※スパテルとしてもご使用出来ます。 | |
| 2 ノコ刃 (ASC-73) | 5 両刃 (平刃/波刃) (ASC-70) |
| cm 全長 | cm 全長 |
| 9-0343-0201 66042 26 395 ￥9,500 | 9-0343-0501 66134 26 395 ￥11,100 |
| 9-0343-0202 66052 31 440 ￥10,800 | 9-0343-0502 66144 31 440 ￥11,200 |
| 9-0343-0203 66062 36 495 ￥13,100 | 9-0343-0503 66154 36 495 ￥13,000 |
| 3 波刃 (ASC-74) | 6 両刃 (ノコ刃/波刃) (ASC-71) |
| cm 全長 | cm 全長 |
| 9-0343-0301 66071 26 400 ￥10,500 | 9-0343-0601 66163 26 395 ￥10,700 |
| 9-0343-0302 66081 31 440 ￥10,900 | 9-0343-0602 66173 31 440 ￥11,900 |
| 9-0343-0303 66091 36 495 ￥13,000 | 9-0343-0603 66183 36 495 ￥13,400 |

POINT

特長：ブレード 高品質モリブデン合金素材
 ハイテク技術で鍛えられたブレードは柔軟性と耐久性を併せ持つ仕上がりです。
 ハンドル 特殊強化樹脂
 非常に衛生的で丈夫なうえ、作業性に優れた表面仕上です。



サーモ

- | | |
|---------------------------------|------------------------------|
| 7 ユニバーサルスライサー 66311 | 10 ブラックファーストナイフ 66971 |
| (ASC-75) 9-0343-0701 ￥9,800 | (BBL-05) 9-0343-1001 ￥1,270 |
| 刃渡り:250 全長:375 | 刃渡り:95 全長:204 |
| 8 パン切ナイフ 66991 | 11 ロールナイフ 66601 |
| (APV-24) 9-0343-0801 ￥3,400 | (WLC-16) 9-0343-1101 ￥620 |
| 刃渡り:180 全長:310 | 刃渡り:75 全長:188 |
| 9 パン切ナイフ (APV-23) | |
| cm 全長 | |
| 9-0343-0901 66791 21 340 ￥7,000 | |
| 9-0343-0902 66801 25 365 ￥7,500 | |



- 22 プレミオAS/パンナイフ**
 (APV-68) 9-0343-2201 ￥3,000
 全長:325 刃渡り:190
 材質:刀身/ステンレス刃物鋼
 ハンドル/18-0ステンレス



- 13 両刃のパン切り KA-220**
 (APV-56) 9-0343-1301 ￥2,500
 全長:335 刃渡り:223
 材質:刃身/ステンレス
 ハンドル/木(マルタン材)
 ●固い食材は波刃、柔らかい食材はノコ刃で御使用いただけます。
- 14 ヴェルダン パンスライサー OVD-17**
 (APV-58) 9-0343-1401 ￥2,000
 刃渡り:225 全長:345
 材質:刀身/モリブデン鋼
 ハンドル/18-8ステンレス鋼



- 15 ニューエーデルワイス No.180パン切 (ステンレス刃物鋼)**
 (AEC-12) 9-0343-1501 ￥8,500
 全長:345 刃渡り:225
 柄:デュラコン(ポリアセタール樹脂)
- 16 キッチンデライト P柄パン切りナイフ (ステンレス製)**
 (WPV-57) 9-0343-1601 ￥770
 全長:305 刃渡り:200
 ハンドル:ポリプロピレン樹脂



- 17 真久作 スーベリア パン切り 27cm**
 (AMT-45) 9-0343-1701 ￥8,700
 全長:390
 材質:刃身/高炭素特殊鋼 柄/積層合板



- 18 V-EAGLE黒P柄パン切ナイフ (モリブデン鋼) (APV-41)**
 全長 刃渡り
- | |
|--------------------------------------|
| 9-0343-1801 VE100- 8P 325 200 ￥4,000 |
| 9-0343-1802 VE100-10P 380 250 ￥4,700 |
- ハンドル:PP樹脂(耐熱150℃)



- 20 仁作 ステンレス製 波刃ナイフ (ANM-03)**
 全長 刃渡り
- | |
|-----------------------------------|
| 9-0343-2001 3000 小 375 210 ￥5,000 |
| 9-0343-2002 3010 中 440 270 ￥6,000 |
| 9-0343-2003 3020 大 500 330 ￥8,000 |
- 押しでも引いても切れる、独自の「新型波刃」採用。



- 21 ソフトパンスライサー SBS02**
 (APV-53) 9-0343-2101 ￥3,200
 全長:375
 刃渡り:240
 材質:刃身/モリブデン・バナジウム鋼
 ハンドル/ポリプロピレン樹脂
 (耐熱温度115℃)
 ●焼きたてのパンもよく切れます。