

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20632-344	株式会社クイックパック	0564-59-3525



12 プログレード ホットサンドナイフ
PG-106

〈ANI-35〉 9-0344-1201 ¥3,000

全長:270
刃渡り:140
材質:刃身/モリブデンバナジウム鋼
ハンドル/熱可塑性エラストマー
サヤ/ポリプロピレン

- 波刃とストレート刃で多用途に使えるナイフです。
- 収納、持ち運びに便利なサヤ付。



1 作楽結 サヤ付きパンナイフ 洗
SKU-205

〈APV-67〉 9-0344-0101 ¥2,200

全長:330
刃渡り:220
材質:刃部/ステンレス鋼
柄/ポリプロピレン、
ナイロン(耐熱温度110℃)
サヤ/ポリプロピレン

- 安全に収納できるサヤが付いているのでアウトドアへの持ち運びにも便利です。



2 銀チタン 3Dパン切庖丁
GHB-22 21cm

〈AGV-05〉 9-0344-0201 ¥5,000

全長:330 62g 背厚:1.0
材質:刃身/銀含有チタン合金
柄/抗菌耐熱ポリプロピレン
(自動洗浄機適合)

- ハイブリッドチタンは形状記憶合金の復元機能により、永久に変形しません。
- 耐摩耗性が高く通常刃物の約3倍以上の切れ味を保ちます。



TRAMONTINA



3 スムーズパン切りナイフ
HE-2101

〈APV-42〉 9-0344-0301 ¥2,200

全長:370 刃渡り:230
材質:刃身/ステンレス刃物鋼
ハンドル/エラストマー樹脂
(耐熱120℃)・
ポリプロピレン
(耐熱温度90℃)

- 独自の刃形状により、パンの切り残しがありません。
- 緩やかなアール形の刃形状が、使い勝手をよくする秘訣です。



4 マトファ
フランスパンカッター
120063

〈AHL-40〉 9-0344-0401 ¥99,800

530×125×H160 刃渡り:400
●フランスパンの表面の固い部分を
つぶすことなく切ることができます。



5 ポリウッド プレットナイフ 洗

〈APL-56〉 9 ¥3,000

9-0344-0501 レッド 21125/177

9-0344-0502 ダーク 21125/197

全長:302 刃渡り:165 背厚:1.6
材質:刃身/ステンレス
ハンドル/バッカーウッド

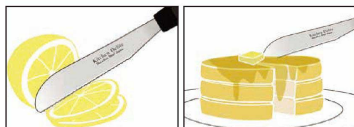


6 フレックス
P柄パティシエナイフ

〈APV-45〉 9-0344-0601 ¥1,850

全長:275 刃渡り:115
材質:刃身/ステンレス刃物鋼
ハンドル/PP樹脂

- シフォンケーキ、果実のカット・生クリームを
塗るスナチュアとしても使用可能です。



7 パンケーキ&スイーツナイフ

〈APV-44〉 9-0344-0701 ¥800

全長:240 刃渡り:90
材質:刃身/ステンレス刃物鋼
ハンドル/PP樹脂

- 軽いタッチでは切れにくく、少し力を加えると
切れる安全波刃加工のブレード。
- パンケーキを切る・クリームを塗るがこれ一
本で出来ます。



8 セラミックピーラー&ナイフセット

〈ASL-98〉 9-0344-0801 ¥3,000

サイズ:三徳ナイフ/全長270 刃渡り150
パティナイフ/全長200 刃渡り100
セラミックピーラー/125×80

- セラミック刃のため、錆びずに切れ味長持ち。



9 ホームベーカリー
スライサー PS-955

〈AHC-64〉 9-0344-0901 ¥2,300

235×159×H69
有効寸法:200×144
材質:安全ガード・厚み調節板・底皿/ABS樹脂
ナイフあて/ポリプロピレン
本体枠/スチロール樹脂

- パンを覆かせて斜めに切る安定感と、ナイフが楽に使える斜め
の角度で、最後の一枚まできれいに切れます。
- 5段階の厚み調節ができます。(4枚切/30mm~12枚切/10mm)
- 底皿に滑り止め付きで、製品が動かず安定してスライスできます。

10 食パンカットガイド SCG1

〈ASY-C7〉 9-0344-1001 ¥1,450

190×145×H177
有効寸法:120×H150

- 厚み調節プレートで5枚切(25mm)
6枚切(20mm)8枚切(15mm)12枚切(10mm)
にカットできます。
- 折りたたみプレートが本体幅に収まり、スマー
トに収納できます。



11 食パンカットガイド L SCG2

〈ASY-C8〉 9-0344-1101 ¥2,450

220×169×H209
有効寸法:140×H200

- 厚み調節プレートで5枚切(25mm)6枚切
(20mm)8枚切(15mm)12枚切(10mm)に
カットできます。
- 折りたたみプレートが本体幅に収まり、ス
マートに収納できます。
- パン切庖丁の刃部長さは230mm以上の
ものが適しています。

鍋類

フライパン・
グリルパン・
ホテルパン

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・米びつ

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