

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20633-248	株式会社クイックパック	0564-59-3525

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

抗菌・カラー 248



HACCP対応ナイフシリーズ プロフェッショナルへのこだわり

- ツバ付本刃仕様
- 手研ぎ本刃付すばらしい切れ味
- 抗菌7色カラーハンドル衛生管理対応(HACCP対応)

7カラー

モリブデン鋼を含有した特殊ハガネを使用している為「さび」に強い、手研ぎ本刃付仕様ですので、お求めいただいた時からすばらしい切れ味でプロの皆様を満足させる逸品です。



EBM スペシャル・イノックス

①牛刀 18cm 両

ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
ブラック	4-0248-0101	304	156	2.0	3165100	¥13,000
ホワイト	4-0248-0102	304	156	2.0	3165110	¥13,000
レッド	4-0248-0103	304	156	2.0	3165120	¥13,000
イエロー	4-0248-0104	304	156	2.0	3165130	¥13,000
グリーン	4-0248-0105	304	156	2.0	3165140	¥13,000
ブルー	4-0248-0106	304	156	2.0	3165150	¥13,000
ブラウン	4-0248-0107	304	156	2.0	3165160	¥13,000

②牛刀 21cm 両

ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
ブラック	4-0248-0201	335	182	2.0	3165200	¥14,500
ホワイト	4-0248-0202	335	182	2.0	3165210	¥14,500
レッド	4-0248-0203	335	182	2.0	3165220	¥14,500
イエロー	4-0248-0204	335	182	2.0	3165230	¥14,500
グリーン	4-0248-0205	335	182	2.0	3165240	¥14,500
ブルー	4-0248-0206	335	182	2.0	3165250	¥14,500
ブラウン	4-0248-0207	335	182	2.0	3165260	¥14,500

③牛刀 24cm 両

ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
ブラック	4-0248-0301	374	250	2.0	3165300	¥16,500
ホワイト	4-0248-0302	374	250	2.0	3165310	¥16,500
レッド	4-0248-0303	374	250	2.0	3165320	¥16,500
イエロー	4-0248-0304	374	250	2.0	3165330	¥16,500
グリーン	4-0248-0305	374	250	2.0	3165340	¥16,500
ブルー	4-0248-0306	374	250	2.0	3165350	¥16,500
ブラウン	4-0248-0307	374	250	2.0	3165360	¥16,500

④牛刀 27cm 両

ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
ブラック	4-0248-0401	403	278	2.2	3165400	¥18,700
ホワイト	4-0248-0402	403	278	2.2	3165410	¥18,700
レッド	4-0248-0403	403	278	2.2	3165420	¥18,700
イエロー	4-0248-0404	403	278	2.2	3165430	¥18,700
グリーン	4-0248-0405	403	278	2.2	3165440	¥18,700
ブルー	4-0248-0406	403	278	2.2	3165450	¥18,700
ブラウン	4-0248-0407	403	278	2.2	3165460	¥18,700

牛刀 両

ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
⑤30cm	4-0248-0501	437	310	2.2	3165500	¥20,000
⑥33cm	4-0248-0601	467	332	2.2	3165600	¥24,000

⑦ペティーナフ 12cm 両

ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
ブラック	4-0248-0701	233	93	1.7	3165700	¥8,600
ホワイト	4-0248-0702	233	93	1.7	3165710	¥8,600
レッド	4-0248-0703	233	93	1.7	3165720	¥8,600
イエロー	4-0248-0704	233	93	1.7	3165730	¥8,600
グリーン	4-0248-0705	233	93	1.7	3165740	¥8,600
ブルー	4-0248-0706	233	93	1.7	3165750	¥8,600
ブラウン	4-0248-0707	233	93	1.7	3165760	¥8,600

⑧ペティーナフ 15cm 両

ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
ブラック	4-0248-0801	267	96	1.7	3165800	¥9,000
ホワイト	4-0248-0802	267	96	1.7	3165810	¥9,000
レッド	4-0248-0803	267	96	1.7	3165820	¥9,000
イエロー	4-0248-0804	267	96	1.7	3165830	¥9,000
グリーン	4-0248-0805	267	96	1.7	3165840	¥9,000
ブルー	4-0248-0806	267	96	1.7	3165850	¥9,000
ブラウン	4-0248-0807	267	96	1.7	3165860	¥9,000

⑨サバキ 東型 15cm 片

ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
ブラック	4-0248-0901	273	170	2.2	3165900	¥12,800

⑩サバキ 西型 15cm 片

ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
ブラック	4-0248-1001	270	170	2.2	3166000	¥13,000



筋引 両

ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
⑪24cm	4-0248-1101	373	198	2.3	3166100	¥16,500
⑫27cm	4-0248-1201	392	202	2.3	3166200	¥18,500
⑬30cm	4-0248-1301	433	240	2.3	3166300	¥20,000

洋刃 両

ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
⑭21cm	4-0248-1401	348	364	3.7	3166400	¥18,000
⑮24cm	4-0248-1501	378	366	3.7	3166500	¥22,000
⑯27cm	4-0248-1601	412	426	3.7	3166600	¥25,500

ウェーブナイフ 両

ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格		
廃盤	⑰25cm	4-0248-1701	306	156	1.9	4652900	¥9,900
廃盤	⑱30cm	4-0248-1801	438	166	1.5	4653000	¥11,000
廃盤	⑲36cm	4-0248-1901	500	170	1.5	4653100	¥12,900

ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格			
廃盤	⑳サーモンスライサー 30cm 両	ブラック	4-0248-2001	443	164	1.6	4653200	¥14,300

ブレード
●さびに強く耐久性に優れたモリブデン鋼含有特殊ハガネを採用
●ツバ付・手研ぎ本刃付けは、プロフェッショナルへのこだわり

ハンドル
7色のカラーハンドル 抗菌剤配合の特殊樹脂
●抗菌…食中毒に関する細菌に効力を発揮します。
●耐熱120℃…食器洗浄機・煮沸消毒OK
●耐薬品性…中性洗剤・漂白剤・アルコール消毒OK
●耐久性…耐摩耗性に優れ、使え太りのない素材ですから安心して長く使えます。

ブラック ホワイト レッド イエロー グリーン ブルー ブラウン

EBM Professional STANDARD INOX (本刃付)

ホテル&レストランで好評をいただいているEBMスペシャル・イノックスと同素材・同製法(ブレード)で作り上げた、プロ仕様のスタンダードラインです。



EBM スタンダード・イノックス 牛刀 両

ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
⑲18cm	4-0248-2101	304	132	2.0	5837900	¥9,700
⑳21cm	4-0248-2201	335	144	2.0	5838000	¥11,000
㉑24cm	4-0248-2301	374	206	2.3	5838100	¥12,200

ペティーナフ 両

ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
㉒12cm	4-0248-2401	233	58	1.5	5838500	¥7,200
㉓15cm	4-0248-2501	267	66	1.5	5838600	¥7,400

両…両刃 片…片刃 庖丁は全て右仕様です。左仕様をご希望の際は別途お問い合わせください。

●このカタログに掲載されている価格は、2024年9月1日現在のものです。税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械 (下ごしらえ)

12 ボール・洗い桶

13 水切り・ザル

14 水マス・計量スプーン

15 ロット・スコップ

08 庖丁