

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20633-258	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。

洋庖丁 258

響十 (kyoto) 材質:ダマスカス鋼鍛造 強化木シリーズ



①牛刀 両							④万能出刃 両							⑦ベアリングナイフ 両									
刃渡	ヘジコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	刃渡	ヘジコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	刃渡	ヘジコード	全長	g	背厚	商品コード	価格			
KP-1106	18cm	4-0258-0101	300	170	2.6	7917400	¥21,000	KP-1117	17cm	4-0258-0401	295	220	2.9	7918800	¥26,000	KP-1109	9cm	4-0258-0701	215	75	2.3	7918000	¥16,000
KP-1105	21cm	4-0258-0102	335	215	2.6	7917500	¥24,000							KP-1110	7cm	4-0258-0801	185	60	2.6	7918100	¥16,000		
KP-1104	24cm	4-0258-0103	370	250	2.9	7917600	¥31,500																
KP-1103	27cm	4-0258-0104	393	285	2.9	7917700	¥39,000																

②ペティーナイフ 両							⑤万能 両							⑧ピーリングナイフ 両									
刃渡	ヘジコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	刃渡	ヘジコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	刃渡	ヘジコード	全長	g	背厚	商品コード	価格			
KP-1108	12cm	4-0258-0201	237	80	2.3	7917800	¥17,000	KP-1115	16cm	4-0258-0501	282	170	2.6	7918400	¥21,000	KP-1110	7cm	4-0258-0801	185	60	2.6	7918100	¥16,000
KP-1107	15cm	4-0258-0202	268	90	2.3	7917900	¥18,000	KP-1114	17.5cm	4-0258-0502	298	185	2.6	7918500	¥24,000								

③筋引 両							⑥菜切 両							⑨ブレードナイフ 両									
刃渡	ヘジコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	刃渡	ヘジコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	刃渡	ヘジコード	全長	g	背厚	商品コード	価格			
KP-1113	24cm	4-0258-0301	360	180	2.9	7918200	¥31,500	KP-1116	16cm	4-0258-0601	285	195	2.6	7918600	¥21,000	KP-1118	23cm	4-0258-0901	353	180	2.6	7918900	¥29,000
KP-1112	27cm	4-0258-0302	400	220	2.9	7918300	¥39,000	KP-1165	18cm	4-0258-0602	303	200	2.6	7918700	¥24,000	KP-1119	16cm	4-0258-1001	290	135	2.6	7919000	¥21,000

木屋 ニューエーデルワイス No.180シリーズ

材質:刃/ステンレス刃物鋼 ハンドル/ポリアセタール樹脂
●錆の原因となるカーボンの量を従来鋼の半分に抑え耐食性を向上し靱性が増し、しかも研ぎやすくなりました。
●ハンドル部は耐久性に優れたポリアセタール樹脂を使っているため長期間過酷な条件下で使用しても劣化しません。



⑪牛刀 両							⑭中鎌型 両						
刃渡	ヘジコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	刃渡	ヘジコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	4-0258-1101	300	150	2.1	4323740	¥10,000	14.5cm	4-0258-1401	260	96	1.8	4323770	¥9,000
20cm	4-0258-1102	325	157	2.1	4323750	¥10,500							

⑫ペティーナイフ 両							⑮洋出刃 両						
刃渡	ヘジコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	刃渡	ヘジコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
11.5cm	4-0258-1201	215	58	1.8	4323730	¥5,000	13.5cm	4-0258-1501	240	145	3.0	4323780	¥11,000
							15cm	4-0258-1502	270	250	4.6	4323790	¥12,000
							16.5cm	4-0258-1503	285	260	4.8	4323800	¥13,000
							18cm	4-0258-1504	300	295	4.8	4323810	¥14,300

⑬鎌型 両							⑯パン切庖丁 両						
刃渡	ヘジコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	刃渡	ヘジコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	4-0258-1301	300	156	2.1	4323760	¥10,000	22.5cm	4-0258-1601	345	125	1.0	4323820	¥8,500

木屋 ニューエーデルワイス No.120シリーズ

材質:刃/ステンレス刃物鋼 ハンドル/ABS樹脂
●錆の原因となるカーボンの量を従来鋼の半分に抑え耐食性を向上し靱性が増し、しかも研ぎやすくなりました。



⑰牛刀 両							⑳菜切庖丁 両						
刃渡	ヘジコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	刃渡	ヘジコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	4-0258-1701	305	95	1.8	4323680	¥8,000	16.5cm	4-0258-2001	295	110	1.7	4323710	¥9,000
20cm	4-0258-1702	325	100	1.8	4323690	¥8,500							

⑱ペティーナイフ 両							㉑ジュニアキッチン 両						
刃渡	ヘジコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	刃渡	ヘジコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
11cm	4-0258-1801	220	40	1.3	4323670	¥4,500	12cm	4-0258-2101	220	50	1.3	4323720	¥5,000

⑲鎌型 両						
刃渡	ヘジコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
17cm	4-0258-1901	290	100	1.8	4323700	¥8,000

両...両刃 両...片刃 庖丁は全て右仕様です。

●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、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
12 ボール・洗い桶
13 水切り・ザル
14 水マス・計量スプーン
15 ロート・スコップ
08 庖丁