

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20633-282	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 282

**ZWILLING J.A.HENCKELS ツヴィリング(ヘンケルス)**

**ツインプロHBシリーズ** 材質:刃部/特殊ステンレス鋼  
ハンドル/ABS樹脂



<b>①ペティーナ이프 30651</b>	<b>③三徳庖丁 30647</b>
刃渡 ベージコード 全長 g 背厚 商品コード 価格	刃渡 ベージコード 全長 g 背厚 商品コード 価格
13cm 4-0282-0101 245 93 1.6 3506800 ¥11,000	18cm 4-0282-0301 305 189 2.0 3507300 ¥16,000
<b>②シェフナイフ 30651</b>	
刃渡 ベージコード 全長 g 背厚 商品コード 価格	
20cm 4-0282-0201 320 179 2.0 3507000 ¥17,000	

**プロフェッショナルSシリーズ**

●一流のプロも満足できる本物の切れ味。刃にはフリオデュア特殊ハイカーボステンレス鋼、ハンドル部分にはABS樹脂を使用しており、耐蝕性に大変優れています。また、刃身部分の貫通加工、リベットでの3ヶ所のカシメなど、堅牢性も十分に考慮しております。



<b>④牛刀 細身 31020</b>	<b>⑥ペティーナ이프 31020</b>
刃渡 ベージコード 全長 g 背厚 商品コード 価格	刃渡 ベージコード 全長 g 背厚 商品コード 価格
16cm 4-0282-0401 287 137 1.9 3504700 ¥18,000	10cm 4-0282-0601 210 70 1.5 3505800 ¥14,000
20cm 4-0282-0402 328 139 1.9 3504900 ¥22,000	13cm 4-0282-0602 240 79 1.5 3505900 ¥16,000
<b>⑤牛刀 幅広 31021</b>	<b>⑦三徳庖丁 31117</b>
刃渡 ベージコード 全長 g 背厚 商品コード 価格	刃渡 ベージコード 全長 g 背厚 商品コード 価格
16cm 4-0282-0501 298 221 3.0 3505200 ¥21,000	18cm 4-0282-0701 300 172 2.0 3506000 ¥22,000
20cm 4-0282-0502 330 258 3.0 3505300 ¥24,000	

**ヘンケルス**

**ロストフライシリーズ** 材質:刃部/特殊刃物鋼  
ハンドル/ABS樹脂

●品質も良く、オーソドックスなスタイルがロングセラーの秘密です。  
●バランスが良いハンドルは適度に重量感があり切れ味も良く、人気のシリーズです。



<b>⑧洋庖丁 10054-880</b>	<b>⑩三徳庖丁 10055-880</b>
刃渡 ベージコード 全長 g 背厚 商品コード 価格	刃渡 ベージコード 全長 g 背厚 商品コード 価格
18cm 4-0282-0801 300 145 2.0 3789710 ¥3,500	18cm 4-0282-1001 300 156 2.0 3789010 ¥3,500
<b>⑨ペティーナ이프 10070-830</b>	<b>⑪小庖丁 10055-850</b>
刃渡 ベージコード 全長 g 背厚 商品コード 価格	刃渡 ベージコード 全長 g 背厚 商品コード 価格
13cm 4-0282-0901 230 68 2.0 3788610 ¥2,200	15cm 4-0282-1101 260 101 2.0 3788910 ¥2,800

**HIスタイルシリーズ** 材質:刃部/スペシャルフォーミュラースチール  
ハンドル/PP樹脂  
FP/ABS樹脂

●高品質ステンレス鋼で抜群の切れ味  
●エンドキャップ付きのエргоミックハンドルで、手にしっくりなじみ抜群のグリップが得られます。



<b>⑫ペティーナ이프 16710-431</b>	<b>⑭三徳庖丁 16717-481</b>
刃渡 ベージコード 全長 g 背厚 商品コード 価格	刃渡 ベージコード 全長 g 背厚 商品コード 価格
13cm 4-0282-1201 233 51 1.9 6060801 ¥2,000	18cm 4-0282-1401 305 104 1.8 6060821 ¥3,000
<b>⑬小庖丁 16717-441</b>	
刃渡 ベージコード 全長 g 背厚 商品コード 価格	
14cm 4-0282-1301 250 690 1.9 6060811 ¥2,500	

図…両刃 図…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