

| | | |
|-----------|-------------|--------------|
| パンフレット番号 | 問合せ先 | 電話番号 |
| 20633-289 | 株式会社クイックパック | 0564-59-3525 |

289 和庖丁

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

兼松作 特撰 (安来 白二鋼) 改良霞研 一丁ごとに確かな品質。切れ味、使い易さがプロを満足させるスタンダードライン

01 1丁・ガス兼用鍋



① 柳刃 厨

| 刃渡 | ヘージコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|------------------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 24 _{cm} | 4-0289-0101 | 380 | 150 | 4.0 | 5820100 | ¥11,200 |
| 27 _{cm} | 4-0289-0102 | 417 | 190 | 4.3 | 5820200 | ¥13,800 |
| 30 _{cm} | 4-0289-0103 | 447 | 220 | 4.6 | 5820300 | ¥18,300 |
| 33 _{cm} | 4-0289-0104 | 500 | 290 | 5.2 | 5820400 | ¥25,000 |

③ 出刃 厨

| 刃渡 | ヘージコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|--------------------|-------------|-----|-----|------|---------|---------|
| 12 _{cm} | 4-0289-0301 | 246 | 170 | 6.3 | 5820800 | ¥9,300 |
| 15 _{cm} | 4-0289-0302 | 290 | 260 | 8.0 | 5820900 | ¥11,400 |
| 18 _{cm} | 4-0289-0303 | 330 | 350 | 8.5 | 5821000 | ¥14,600 |
| 19.5 _{cm} | 4-0289-0304 | 357 | 420 | 8.5 | 5821100 | ¥18,800 |
| 21 _{cm} | 4-0289-0305 | 375 | 510 | 9.5 | 5821200 | ¥25,700 |
| 24 _{cm} | 4-0289-0306 | 420 | 620 | 10.0 | 5821300 | ¥46,000 |

⑤ 鎌型薄刃 厨

| 刃渡 | ヘージコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|--------------------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 16.5 _{cm} | 4-0289-0501 | 300 | 150 | 4.0 | 5821900 | ¥10,400 |
| 18 _{cm} | 4-0289-0502 | 325 | 190 | 4.4 | 5822000 | ¥11,400 |
| 19.5 _{cm} | 4-0289-0503 | 347 | 220 | 4.4 | 5822100 | ¥16,600 |
| 21 _{cm} | 4-0289-0504 | 355 | 230 | 5.0 | 5822200 | ¥19,700 |
| 24 _{cm} | 4-0289-0505 | 400 | 350 | 5.5 | 5822300 | ¥35,500 |

② 蛸引 厨

| 刃渡 | ヘージコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|------------------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 24 _{cm} | 4-0289-0201 | 387 | 120 | 3.0 | 5820500 | ¥11,200 |
| 27 _{cm} | 4-0289-0202 | 420 | 140 | 3.4 | 5820600 | ¥13,800 |
| 30 _{cm} | 4-0289-0203 | 455 | 160 | 3.4 | 5820700 | ¥18,300 |

④ 薄刃 厨

| 刃渡 | ヘージコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|--------------------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 16.5 _{cm} | 4-0289-0401 | 300 | 140 | 3.6 | 5821400 | ¥10,400 |
| 18 _{cm} | 4-0289-0402 | 325 | 180 | 4.0 | 5821500 | ¥11,400 |
| 19.5 _{cm} | 4-0289-0403 | 340 | 250 | 4.7 | 5821600 | ¥16,600 |
| 21 _{cm} | 4-0289-0404 | 360 | 270 | 4.9 | 5821700 | ¥19,700 |
| 24 _{cm} | 4-0289-0405 | 395 | 320 | 5.0 | 5821800 | ¥35,500 |

⑥ ふぶ引 厨

| 刃渡 | ヘージコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|------------------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 24 _{cm} | 4-0289-0601 | 380 | 100 | 3.0 | 5822400 | ¥13,700 |
| 27 _{cm} | 4-0289-0602 | 420 | 130 | 3.5 | 5822500 | ¥18,000 |
| 30 _{cm} | 4-0289-0603 | 450 | 150 | 3.5 | 5822600 | ¥24,000 |

左仕様をご希望の際は別途お問い合わせください。

03 フライパン

04 鍋全般

文明銀丁〈和庖丁〉

刃物に最も優れた効果をあらわすモリブデンを含む刃物専用特殊鋼を使用し、耐触性及び切れ味の持続性にきわめて優れています。



⑦ 柳刃 厨

| 刃渡 | ヘージコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|---------------------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 21 _{cm} 薄口 | 4-0289-0701 | 360 | 120 | 2.5 | 5855500 | ¥8,500 |
| 21 _{cm} 厚口 | 4-0289-0702 | 363 | 154 | 3.9 | 5855600 | ¥9,000 |
| 27 _{cm} | 4-0289-0703 | 415 | 160 | 2.5 | 5855700 | ¥9,500 |
| 30 _{cm} | 4-0289-0704 | 450 | 220 | 3.5 | 5855900 | ¥12,000 |

加

⑧ 蛸引 厨

| 刃渡 | ヘージコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|------------------|-------------|-----|----|-----|---------|--------|
| 21 _{cm} | 4-0289-0801 | 365 | 95 | 2.5 | 5856100 | ¥7,500 |

加

⑨ 出刃 厨

| 刃渡 | ヘージコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|--------------------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 16.5 _{cm} | 4-0289-0901 | 305 | 190 | 3.6 | 5856700 | ¥8,500 |
| 19.5 _{cm} | 4-0289-0902 | 355 | 310 | 4.5 | 5856800 | ¥11,500 |

加

⑩ 薄刃 厨

| 刃渡 | ヘージコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|------------------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 18 _{cm} | 4-0289-1001 | 315 | 190 | 3.0 | 5857100 | ¥10,000 |

加

⑪ 菜切 厨

| 刃渡 | ヘージコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|------------------|-------------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 18 _{cm} | 4-0289-1101 | 310 | 120 | 2.0 | 5857300 | ¥6,000 |

加

左仕様をご希望の際は別途お問い合わせください。

05 ブランドキッチン

06 オープンエア



堺孝行 (モリブデン鋼)

⑫ アジ切 厨

| 刃渡 | ヘージコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|------------------|-------------|-----|----|-----|---------|--------|
| 12 _{cm} | 4-0289-1201 | 245 | 99 | 3.2 | 7945400 | ¥9,800 |

⑬ バラン切 (貝製) 厨

| 刃渡 | ヘージコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|------------------|-------------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 12 _{cm} | 4-0289-1301 | 240 | 140 | 3.0 | 7945300 | ¥8,800 |

加

加



⑭ 一角別作 小出刃 (ウロコ取り付) 厨

| 刃渡 | ヘージコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|------------------|-------------|-----|----|-----|---------|--------|
| 10 _{cm} | 4-0289-1401 | 207 | 70 | 2.3 | 4234500 | ¥4,200 |
| 12 _{cm} | 4-0289-1402 | 226 | 88 | 2.3 | 8193500 | ¥4,400 |

材質:刃部/Vバジウムステンレス鋼
●主に小魚の解体に便利です。
※ミネの一部に、ウロコ取り用のギザギザがついています。

加



⑮ 正広作 間切り 厨

| 刃渡 | ヘージコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|--------------------|-------------|-----|----|-----|---------|--------|
| 13.5 _{cm} | 4-0289-1501 | 250 | 85 | 3.0 | 7921800 | ¥4,000 |
| 15 _{cm} | 4-0289-1502 | 265 | 90 | 3.0 | 7921810 | ¥4,400 |

材質:刃部/V銀3号B(鋼)フレーム入
●収納・持ち運びに便利なサヤ付きで水産関係に最適

加

07 ホテルパン・ガストロノームパン

08 庖丁

厨…両刃 厨…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。