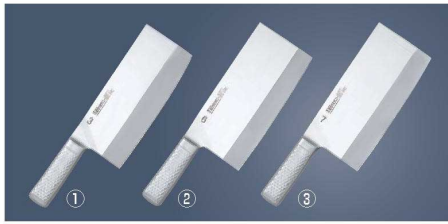


パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20633-294	株式会社クイックパック	0564-59-3525

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

中華庖丁・チョッパーナイフ・解体庖丁

294



ブライト M11プロ 中華庖丁

①	M1167 #3	4-0294-0101	厚口	220×95	340	580	3.5	115	7909000	¥27,000
②	M1168 #6	4-0294-0201	薄口	220×110	340	495	3.5 <td>115</td> <td>7909100</td> <td>¥27,000</td>	115	7909100	¥27,000
③	M1169 #7	4-0294-0301	中厚	220×110	340	570	3.5 <td>115</td> <td>7909200</td> <td>¥30,000</td>	115	7909200	¥30,000

材質:刃部/モリブデンバナジウム鋼
ハンドル/18-8抗菌性ステンレス鋼



TOJIRO・PRO 中華庖丁

④	F-630	22cm	4-0294-0401	90	330	440	4.0	100	8395300	¥24,000
⑤	F-631 <th>22cm</th> <td>4-0294-0501</td> <td>105</td> <td>340</td> <td>510</td> <td>2.5</td> <td>100</td> <td>8395400</td> <td>¥26,500</td>	22cm	4-0294-0501	105	340	510	2.5	100	8395400	¥26,500
⑥	F-632 厚口 22.5cm <td>4-0294-0601</td> <td>105</td> <td>340</td> <td>556</td> <td>4.0</td> <td>100</td> <td>8395500</td> <td>¥30,000</td>	4-0294-0601	105	340	556	4.0	100	8395500	¥30,000	

●スウェーデン鋼をベースに、モリブデン/バナジウム、クロムを添加して耐摩耗性に優れております。
●18-8ステンレスハンドルを使用しているため、洗いやすく衛生的です。



DPコバルト合金 中華庖丁

⑦	F-921 22.5cm	4-0294-0701	110	332	465	2.0	105	薄口	1533200	¥24,000
⑧	F-922 22.5cm <td>4-0294-0801</td> <td>110</td> <td>332</td> <td>560</td> <td>3.0</td> <td>105</td> <td>厚口</td> <td>1533300</td> <td>¥28,500</td>	4-0294-0801	110	332	560	3.0	105	厚口	1533300	¥28,500

●DPコバルト合金鋼刃を採用した中華庖丁



⑨景水楼 中華庖丁

⑨	4-0294-0901	175×87	285	300	2.0	105	7380800	¥3,300
---	-------------	--------	-----	-----	-----	-----	---------	--------

材質:刃部/ステンレス刃物鋼



⑩ヴォストフ クレーバーナイフ 4680 両刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	4-0294-1001	295	444	3.2	3193500	¥26,000
18cm	4-0294-1002	317	550	3.4	3193600	¥28,000

材質:刃部/ステンレス刃物鋼



⑪正広 チョッパーナイフ

大	18cm	4-0294-1101	180×123	330	750	4.0	5880400	¥16,800
中	15cm	4-0294-1102	150×115	308	650	4.0	5880500	¥15,000
小	12cm	4-0294-1103	120×97	254	480	4.0	5880600	¥14,000

材質:刃部/モリブデン鋼



⑫杉本 ツバ付最上級 チョッパーナイフ (A) 両刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18.5cm	4-0294-1201	305	720	4.5	4583400	¥32,273

材質:日本鋼

⑬チョッパーナイフ ステンレス刃物鋼

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
17cm	4-0294-1301	310	550	3.8	2309510	¥8,000

材質:刃部/ステンレス刃物鋼
ハンドル/茶合板

●骨付き肉の切断など



鋼付ナタ

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
14 地型 18cm	4-0294-1401	360	700	7.0	8006300	¥7,000
15 東型 13.5cm	4-0294-1501	360	800	9.0	8006400	¥7,500

材質:ハンドル/樺の木
●鋼付きで切れ味が良く、該当をどきどきに大変便利です。

兼常作 解体庖丁シリーズ

ジビエ料理の下処理に



⑯兼常作 ローズ柄 皮剥ぎ

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
17cm	4-0294-1601	280	130	2.0	1557050	¥12,500

⑰兼常作 ローズ柄 骨透丸

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
14cm	4-0294-1701	250	130	2.5	1555530	¥10,500

⑱兼常作 ローズ柄 腸サキ

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
14cm	4-0294-1801	255	140	2.5	1555540	¥17,000

⑲兼常作 ローズ柄 頭取り

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	4-0294-1901	255	130	2.5	1555550	¥11,500

⑳兼常作 ローズ柄 骨透角

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	4-0294-2001	265	140	2.5	1555560	¥11,500

材質:ブレード鋼材/SKD-16(全鋼)
柄材/ローズウッド
●イノシシ、シカ、トリなどのジビエの処理をはじめ、レストラン厨房での肉刺しなど、専門的分野で活躍する庖丁

●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 ロート・スコップ

08 庖丁