

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20633-300	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。

大型・かぼちゃ庖丁 300



① スイカ庖丁 FG-3000 両刃
刃渡 34.5cm ベージコード 4-0300-0101 全長 488 背厚 330 1.4 商品コード 0607000 価格 ¥3,500
材質:刃部/ステンレス刃物鋼



② ステンレス 補助柄付 大型万能庖丁 両刃
刃渡 34.5cm ベージコード 4-0300-0201 全長 495 背厚 360 1.5 商品コード 0040000 価格 ¥3,800



③ ブライトM11 スイカ切 M1190 両刃
刃渡 35cm ベージコード 4-0300-0301 全長 485 背厚 425 2.0 商品コード 7921600 価格 ¥19,000
材質:刃部/ステンレス刃物鋼
ハンドル/18-8ステンレス鋼



④ マスターコック スイカ切 MCMK350M 両刃
刃渡 35cm ベージコード 4-0300-0401 全長 485 背厚 400 2.0 商品コード 7893800 価格 ¥13,000
材質:刃部/ステンレス刃物鋼
ハンドル/エラストマー樹脂



⑤ 堺孝行 INOX スイカ切
刃渡 36cm ベージコード 4-0300-0501 全長 520 背厚 340 1.5 商品コード 0392700 価格 ¥15,200
材質:刃/モリブデン鋼
柄/ポリプロピレン(耐熱温度110℃)



⑥ ブライト M11プロ ジャンボ庖丁 M1134 両刃
刃渡 30cm ベージコード 4-0300-0601 全長 435 背厚 360 1.5 商品コード 7899600 価格 ¥16,000
材質:刃部/ハイカーボステンレス鋼
ハンドル/18-8抗菌性ステンレス鋼



堺孝行 INOX 万能庖丁
刃渡 7.82cm ベージコード 4-0300-0701 全長 480 背厚 420 2.0 商品コード 0392710 価格 ¥16,200
8.82cm(厚刃) 4-0300-0801 全長 480 背厚 480 2.5 商品コード 0392720 価格 ¥16,700
材質:刃/モリブデン鋼
柄/ポリプロピレン(耐熱温度110℃)

ののじ調理用 ザク切り庖丁シリーズ



- マメ・タコ防止のエグゼルグリップ
指の根本でしっかり押さえられるから誰でも簡単に力がいれやすく、滑り込みがありません。
- テコが利きやすい柄の軸芯を上げた設計
テコの応用でコントロールしやすいので、硬いものでもザクザクと気持ちよく切ることができます。

大量調理専用 ザクザク切れる庖丁です。



⑨ ののじ かぼーちよう ステンレスグリップ LUK-014a 両刃
刃渡 14cm ベージコード 4-0300-0901 全長 255 背厚 175 2.0 商品コード 1845421 価格 ¥5,600
材質:モリブデンバナジウム+軟質ステンレス
● 力が入りやすいエグゼルグリップ
● 前すべり防止のつば付



⑩ ののじ かぼーちよう プロ21 LUK-021 両刃
刃渡 21cm ベージコード 4-0300-1001 全長 325 背厚 215 1.6 商品コード 1850700 価格 ¥7,600
材質:モリブデンバナジウム+軟質ステンレス
● かぼーち、白梁、スイカ等、丸ごと野菜も楽々切れる長刃設計



ののじ UDプロ庖丁 ザク切り 両刃
刃渡 11cm ベージコード 4-0300-1101 全長 300 背厚 160 1.5 商品コード 1844600 価格 ¥15,000
12cm 4-0300-1201 全長 330 背厚 190 1.5 商品コード 1844700 価格 ¥16,000
13cm 4-0300-1301 全長 360 背厚 220 1.7 商品コード 1844800 価格 ¥18,000
材質:モリブデンバナジウム+軟質ステンレス

両刃…両刃 片刃…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 ロート・スコップ

08 庖丁