

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20633-303	株式会社クイックパック	0564-59-3525

303 パン・ケーキ

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

01 ガス兼用鍋



①EBM
スペシャル・イノックス
ウェーブナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
25cm	4-0303-0101	386	156	1.3	4652900	¥8,000 廃盤
30cm	4-0303-0102	438	166	1.5	4653000	¥11,000
36cm	4-0303-0103	500	170	1.5	4653100	¥12,000 廃盤

材質:モリブデン鋼含有特殊ハガネ

02 ガス専用鍋



②TS パン切ナイフ パンきり専科

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
大31965	30cm	4-0303-0201	420	40	1.5	7045400	¥2,800

材質:刃/ステンレス鋼 ハンドル/ABS樹脂

③TS パン切ナイフ パンきり専科Ⅱ

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
小31993	21.5cm	4-0303-0301	340	90	1.5	7045510	¥2,500

材質:刃/ステンレス鋼 ハンドル/ABS樹脂



PC黒柄 パン&ハムスライサー

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
④25cm	4-0303-0401	385	122	2.0	7316900	¥2,400
⑤30cm	4-0303-0501	435	142	2.0	7317000	¥2,500

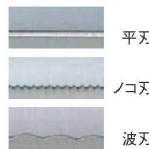
材質:刃/ステンレス鋼

03 フライパン



ドイツの名門ゾーリンゲンが生んだ最高のベーカースナイフ

- 伝説と技術で鍛えられた素晴らしい切れ味
- ハンドルの奥深くまで入り込んだブレードの付け根がハンドルを丈夫にしました。



〈特長〉
ブレード:高品質モリブデン合金素材ハイテク技術で鍛えられたブレードは柔軟性と耐久性を併せ持つ仕上がりです。
ハンドル:特殊強化樹脂製で、非常に衛生的で丈夫なうえ、作業性に優れた表面仕上げです。

04 鍋全般



⑥平刃 スライサー

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
66010	26cm	4-0303-0601	400	130	1.2	7085200	¥9,500
66020	31cm	4-0303-0602	440	140	1.2	7085300	¥10,150
66030	36cm	4-0303-0603	500	157	1.4	7085400	¥11,650

※スパチュラとしてもご使用出来ます。



⑨両刃 スライサー (平刃/ノコ刃)

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
66105	26cm	4-0303-0901	400	131	0.9	7086100	¥11,150
66115	31cm	4-0303-0902	440	140	0.9	7086200	¥12,250
66125	36cm	4-0303-0903	500	152	1.0	7086300	¥13,950

05 ブランドキッチン



⑫ユニバーサルスライサー

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
66311	25cm	4-0303-1201	375	168	2.1	7087300	¥10,150

06 オープンエア

⑦ノコ刃 スライサー

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
66042	26cm	4-0303-0701	400	137	1.2	7085500	¥9,950
66052	31cm	4-0303-0702	440	151	1.2	7085600	¥11,200
66062	36cm	4-0303-0703	500	173	1.3	7085700	¥13,650

⑩両刃 スライサー (平刃/波刃)

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
66134	26cm	4-0303-1001	400	133	1.0	7086400	¥11,550
66144	31cm	4-0303-1002	440	140	1.0	7086500	¥11,650
66154	36cm	4-0303-1003	500	148	1.0	7086600	¥13,500

⑬パン切ナイフ

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
66991	18cm	4-0303-1301	310	66	1.3	7087000	¥3,550
66791	21cm	4-0303-1302	340	113	1.7	7087100	¥7,300
66801	25cm	4-0303-1303	365	128	1.7	7087200	¥7,850

07 ガストロノームパン

⑧波刃 スライサー

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
66071	26cm	4-0303-0801	400	137	1.2	7085800	¥10,850
66081	31cm	4-0303-0802	440	140	1.3	7085900	¥11,300
66091	36cm	4-0303-0803	500	152	1.3	7086000	¥13,500

⑪両刃 スライサー (ノコ刃/波刃)

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
66163	26cm	4-0303-1101	400	134	0.7	7086700	¥11,100
66173	31cm	4-0303-1102	440	140	0.7	7086800	¥12,350
66183	36cm	4-0303-1103	500	153	0.7	7086900	¥13,850

⑭ブレックファーストナイフ

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
66971	9.5cm	4-0303-1401	204	28	1.0	7087400	¥1,500

⑮ロールナイフ

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
66601	7.5cm	4-0303-1501	188	19	1.0	7087500	¥650

⑯パイサーバーナイフ 両刃 (平刃/波刃)

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
66734	16cm	4-0303-1601	297	99	0.5	7087700	¥7,200

⑰パイサーバーナイフ 両刃 (波刃/ノコ刃)

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
66743	16cm	4-0303-1701	297	99	0.5	7087800	¥8,400

08 庖丁



⑱ナイフリンシングボックス

ページコード	商品コード	価格	
43721	4-0303-1801	7087900	¥40,000

φ105×H340 550g
耐熱温度:135℃
中にお湯を入れて使用します。ベーカースナイフに付属した油分、糖分、クリームなどを落とすのに大変便利です。