

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20635-247	株式会社クイックパック	0564-59-3525

247

Kitchen Goods for Professional
High Grade vol.7

最新価格はここらからご確認ください。

スマホで確認 ▶

パソコンで確認 ▶ <https://www.kankuma.co.jp/price>



調理用品



神田作 和庖丁

安来鋼 PC 桂柄

オススメ!

① KD 神田作PC桂柄出刃



商品コード	規格	刃渡×全長mm	注文コード	標準価格
129056	150mm	150×285	07-0247-0101	¥13,700
129057	165mm	165×315	07-0247-0102	¥15,900
129123	180mm	180×330	07-0247-0103	¥19,000
129124	195mm	195×245	07-0247-0104	¥22,600
129125	210mm	210×370	07-0247-0105	¥30,000
129126	225mm	225×395	07-0247-0106	¥30,900
129127	240mm	240×410	07-0247-0107	¥38,000

材質 / 刃物鋼・PC桂柄

オススメ!

② KD 神田作PC桂柄柳刃



商品コード	規格	刃渡×全長mm	注文コード	標準価格
129058	180mm	180×310	07-0247-0201	¥12,500
129059	210mm	210×340	07-0247-0202	¥13,200
129060	240mm	240×380	07-0247-0203	¥15,100
129128	270mm	270×415	07-0247-0204	¥17,900
129129	300mm	300×450	07-0247-0205	¥22,800
129130	330mm	330×485	07-0247-0206	¥29,400

材質 / 刃物鋼・PC桂柄

オススメ!

③ KD 神田作PC桂柄薄刃



商品コード	規格	刃渡×全長mm	注文コード	標準価格
129061	150mm	150×285	07-0247-0301	¥13,000
129062	165mm	165×295	07-0247-0302	¥13,300
129063	180mm	180×315	07-0247-0303	¥16,100
129131	195mm	195×335	07-0247-0304	¥20,900
129132	210mm	210×355	07-0247-0305	¥27,400
129133	225mm	225×370	07-0247-0306	¥30,000
129134	240mm	240×390	07-0247-0307	¥31,500

材質 / 刃物鋼・PC桂柄

堺孝行 霞研和包丁

安来の白鋼を使用し、本職用ながらも廉価な和包丁です。



④ 堺孝行 霞研和包丁正夫(柳刃) A 納直運 日本

商品コード	規格	刃渡×全長mm	注文コード	標準価格
601573	18cmNo.06001	180×305	07-0247-0401	¥11,600
601574	21cmNo.06002	210×345	07-0247-0402	¥12,300
601575	24cmNo.06003	240×380	07-0247-0403	¥13,500
601576	27cmNo.06004	270×415	07-0247-0404	¥17,200
601577	30cmNo.06005	300×450	07-0247-0405	¥19,900
601578	33cmNo.06006	330×490	07-0247-0406	¥26,800
601579	36cmNo.06007	360×525	07-0247-0407	¥36,900

材質 / 白鋼・プラスチック桂柄

⑤ 堺孝行 霞研和包丁出刃 A 納直運 日本

商品コード	規格	刃渡×全長mm	注文コード	標準価格
601586	9cmNo.06031	90×210	07-0247-0501	¥12,300
601587	10.5cmNo.06032	105×230	07-0247-0502	¥12,600
601588	12cmNo.06033	120×245	07-0247-0503	¥12,700
601589	13.5cmNo.06034	135×270	07-0247-0504	¥13,200
601590	15cmNo.06035	150×290	07-0247-0505	¥14,100
601591	16.5cmNo.06036	165×315	07-0247-0506	¥15,700
601592	18cmNo.06037	180×335	07-0247-0507	¥18,300
601593	19.5cmNo.06038	195×355	07-0247-0508	¥22,300
601594	21cmNo.06039	210×375	07-0247-0509	¥27,800
601595	22.5cmNo.06040	225×395	07-0247-0510	¥36,800
601596	24cmNo.06041	240×420	07-0247-0511	¥46,800
601597	27cmNo.06042	270×460	07-0247-0512	¥65,900
601598	30cmNo.06043	300×495	07-0247-0513	¥100,500

材質 / 白鋼・プラスチック桂柄

⑥ 堺孝行 霞研和包丁薄刃 A 納直運 日本

商品コード	規格	刃渡×全長mm	注文コード	標準価格
601599	15cmNo.06061	150×278	07-0247-0601	¥12,100
601600	16.5cmNo.06062	165×300	07-0247-0602	¥12,800
601601	18cmNo.06063	180×320	07-0247-0603	¥14,000
601602	19.5cmNo.06064	195×340	07-0247-0604	¥17,900
601603	21cmNo.06065	210×355	07-0247-0605	¥20,600
601604	22.5cmNo.06066	225×375	07-0247-0606	¥26,200
601605	24cmNo.06067	240×395	07-0247-0607	¥34,600

材質 / 白鋼・プラスチック桂柄

⑦ 堺孝行 霞研和包丁蛸引 A 納直運 日本

商品コード	規格	刃渡×全長mm	注文コード	標準価格
601580	21cmNo.06022	210×345	07-0247-0701	¥13,200
601581	24cmNo.06023	240×380	07-0247-0702	¥14,200
601582	27cmNo.06024	270×415	07-0247-0703	¥17,800
601583	30cmNo.06025	300×450	07-0247-0704	¥20,500
601584	33cmNo.06026	330×490	07-0247-0705	¥27,800
601585	36cmNo.06027	360×525	07-0247-0706	¥38,400

材質 / 白鋼・プラスチック桂柄

⑧ 関孫六 匠創 C

商品コード	規格	刃渡×全長×重量g	注文コード	標準価格
131853	小出刃105mm	105×215×91	07-0247-0801	¥4,500
131854	出刃150mm	150×280×230	07-0247-0802	¥5,500
131855	出刃180mm	180×310×240	07-0247-0803	¥6,500

材質 / ステンレス単層材

⑨ 関孫六 匠創 C

商品コード	規格	刃渡×全長×重量g	注文コード	標準価格
131856	刺身180mm	180×315×120	07-0247-0804	¥4,500
131857	刺身210mm	210×345×152	07-0247-0805	¥5,500
131858	刺身240mm	240×315×168	07-0247-0806	¥6,500

継ぎ目のない一体成型。グリップ感の高い流線型ハンドルデザインで操作性に優れています。



料理道具

ストック・仕込み

調理小物

軽食・鉄板焼き用品

機材・計測

調理機械

厨房機器・設備