

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20635-259	株式会社クイックパック	0564-59-3525

259

Kitchen Goods for Professional
High Grade vol.7.3

※ご注文の際は、商品コード・注文コード・サイズをお確かめの上、ご注文下さい。

調理用品



Nice kitchen goods
Monoyasashi.

●ハンドルは堅く耐久性の高い栗の木を採用。表面に焼き加工を施すことにより耐久性も向上させています。

オススメ!

『ものやさし』
和包丁シリーズ

「ものやさし」とは…

昔の言葉で、なんとなく優しいという意味です。小川の流れにゆったりと身を任せている花びらの様子で人への優しさを実現した、使う人に優しいキッチングッズです。

①【ものやさし】和包丁シリーズ小切子(ペティ) 90mm **A**

商品コード	規格	刃渡×全長mm	注文コード	標準価格
129200	MH-01	90×210	07-0259-0101	¥6,700

材質/刃身:DPコバルト合金鋼削込
ハンドル:栗の木(表面焼加工)



②【ものやさし】和包丁シリーズ小切子(ペティ) **A**

商品コード	規格	刃渡×全長mm	注文コード	標準価格
129201	MH-02	130×250	07-0259-0201	¥8,400

材質/刃身:DPコバルト合金鋼削込
ハンドル:栗の木(表面焼加工)

③【ものやさし】和包丁シリーズ刀(牛刀) **A**

商品コード	規格	刃渡×全長mm	注文コード	標準価格
129202	MH-03	180×320	07-0259-0301	¥9,300

材質/刃身:DPコバルト合金鋼削込
ハンドル:栗の木(表面焼加工)

④【ものやさし】和包丁シリーズ刀(牛刀) **A**

商品コード	規格	刃渡×全長mm	注文コード	標準価格
129203	MH-04	210×350	07-0259-0401	¥13,200

材質/刃身:DPコバルト合金鋼削込
ハンドル:栗の木(表面焼加工)

⑤【ものやさし】和包丁シリーズ刀(牛刀) **A**

商品コード	規格	刃渡×全長mm	注文コード	標準価格
129204	MH-05	240×390	07-0259-0501	¥13,300

材質/刃身:DPコバルト合金鋼削込
ハンドル:栗の木(表面焼加工)

⑥【ものやさし】和包丁シリーズ万能刀子(三徳) **A**

商品コード	規格	刃渡×全長mm	注文コード	標準価格
129205	MH-06	165×305	07-0259-0601	¥11,100

材質/刃身:DPコバルト合金鋼削込
ハンドル:栗の木(表面焼加工)

⑦【ものやさし】和包丁シリーズ野菜刀子(菜切) **A**

商品コード	規格	刃渡×全長mm	注文コード	標準価格
129206	MH-07	165×300	07-0259-0701	¥11,100

材質/刃身:DPコバルト合金鋼削込
ハンドル:栗の木(表面焼加工)

アドマイヤ包丁の特徴

- 衛生的な継ぎ目のないオールステンレス一体構造は、HACCPに対応。
- 包丁の理想的なバランスにこだわって設定された重量・刃渡り・板厚。
- 錆に強く刃持ちの良いモリブデンバナジウムステンレス鋼を採用。



⑧ 関孫六 べにふじ小三徳 **C**

商品コード	規格	刃渡×全長mm	注文コード	標準価格
131701	145mm	145×270	07-0259-0801	¥6,000

材質/モリブデンバナジウム鋼
ハンドル:積層強化木

⑨ 関孫六 べにふじ三徳 **C**

商品コード	規格	刃渡×全長mm	注文コード	標準価格
131702	165mm	165×295	07-0259-0901	¥6,500

材質/モリブデンバナジウム鋼
ハンドル:積層強化木

⑩ 関孫六 べにふじ牛刀 **C**

商品コード	規格	刃渡×全長mm	注文コード	標準価格
131703	180mm	180×305	07-0259-1001	¥6,500

材質/モリブデンバナジウム鋼
ハンドル:積層強化木

⑪ 関孫六 べにふじ牛刀 **C**

商品コード	規格	刃渡×全長mm	注文コード	標準価格
131704	210mm	210×337	07-0259-1101	¥6,700

材質/モリブデンバナジウム鋼
ハンドル:積層強化木

⑫ 関孫六 べにふじ牛刀 **C**

商品コード	規格	刃渡×全長mm	注文コード	標準価格
131705	240mm	240×378	07-0259-1201	¥7,500

材質/モリブデンバナジウム鋼
ハンドル:積層強化木

⑬ 関孫六 べにふじ牛刀 **C**

商品コード	規格	刃渡×全長mm	注文コード	標準価格
131706	270mm	270×406	07-0259-1301	¥8,000

材質/モリブデンバナジウム鋼
ハンドル:積層強化木

⑭ 関孫六 べにふじペティナイフ **C**

商品コード	規格	刃渡×全長mm	注文コード	標準価格
131708	150mm	150×255	07-0259-1501	¥5,700

材質/モリブデンバナジウム鋼
ハンドル:積層強化木

⑮ 関孫六 べにふじペティナイフ **C**

商品コード	規格	刃渡×全長mm	注文コード	標準価格
131707	120mm	120×227	07-0259-1401	¥5,500

材質/モリブデンバナジウム鋼
ハンドル:積層強化木

⑯ 包丁ケース 黒 2本用 **C**

商品コード	規格	幅×奥行×高さmm	注文コード	標準価格
134150	420×40×H90	420×40×H90	07-0259-1601	¥5,500

材質/塩化ビニール

料理道具

スタッフ・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