

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20659-138	株式会社クイックパック	0564-59-3525

007 包丁・砥石・まな板

料理道具

厨房用品

138



## 實光刃物

日本鋼はモリブデン鋼に比べて錆びやすいですが、切れ味が維持できる素材です。切れ味優先の方向け。



説明画像：三徳  
刃身：日本鋼  
柄部：合板柄  
仕上：本職研



説明画像：牛刀  
刃身：モリブデン鋼  
柄部：合板柄  
仕上：本職研



説明画像：菜切  
柄部：樹脂柄  
刃身：モリブデン鋼

### 堺寛光 日本鋼(ツバ付)

#### ① 牛刀 [CHPE-02] G

刃渡	g			
180mm(50004)	135	17-0138-0101	¥11,700	
210mm(50005)	160	17-0138-0102	¥12,800	
240mm(50006)	200	17-0138-0103	¥15,500	
270mm(50007)	250	17-0138-0104	¥18,000	
300mm(50008)	270	17-0138-0105	¥20,500	

#### ② ペティ [CHPE-01] G

刃渡	g			
120mm(50001)	63	17-0138-0201	¥8,500	
150mm(50003)	65	17-0138-0202	¥8,800	

#### ③ 筋引 [CHPE-03] G

刃渡	g			
240mm(50011)	155	17-0138-0301	¥15,500	
270mm(50012)	170	17-0138-0302	¥18,000	
300mm(50013)	208	17-0138-0303	¥20,500	

#### ④ 骨スキ角 [CHPE-05] G

刃渡	g			
150mm(50018)	160	17-0138-0401	¥12,800	

#### ⑤ 三徳 [CHPE-04] G

刃渡	g			
180mm(50024)	140	17-0138-0501	¥12,800	

鋼の中にクロームを12%以上加わえることによって耐食性が向上し、サビがでにくい。切れ味の抜群さ、刃持ちの良さがあり、一日にかなりの量を切る場合なども切れ味が維持できる商品となっています。

### 堺寛光 INOX

#### ⑥ ツバ付ペティ [CHPB-01] G

刃渡	g			
120mm(51001)	80	17-0138-0601	¥10,200	
150mm(51003)	85	17-0138-0602	¥10,800	
180mm(51026)	108	17-0138-0603	¥13,600	

#### ⑦ ツバ付牛刀 [CHPB-02] G

刃渡	g			
180mm(51004)	145	17-0138-0701	¥15,200	
210mm(51005)	180	17-0138-0702	¥17,600	
240mm(51006)	230	17-0138-0703	¥21,300	
270mm(51007)	255	17-0138-0704	¥25,400	
300mm(51008)	285	17-0138-0705	¥30,600	

#### ⑧ ツバ付筋引 [CHPB-03] G

刃渡	g			
210mm(51027)	162	17-0138-0801	¥17,600	
240mm(51011)	175	17-0138-0802	¥21,300	
270mm(51012)	180	17-0138-0803	¥25,400	

#### ⑨ ツバ付洋出刃 [CHPB-04] G

刃渡	g			
210mm(51015)	310	17-0138-0901	¥25,500	
240mm(51016)	350	17-0138-0902	¥28,800	
270mm(51017)	415	17-0138-0903	¥33,600	

#### ⑩ ツバ付三徳 [CHPB-05] G

刃渡	g			
180mm(51024)	150	17-0138-1001	¥16,700	

#### ⑪ ツバ付骨スキ角 [CHPB-06] G

刃渡	g			
150mm(51018)	145	17-0138-1101	¥16,700	

#### ⑫ ツバ付骨スキ丸 [CHPB-07] G

刃渡	g			
150mm(51020)	160	17-0138-1201	¥16,700	

ツバ無しシリーズなので、軽いのが特徴です。樹脂柄は耐熱 150℃。衛生管理ができるので、給食産業、外食産業などで良く使われています。

- 刃身にはモリブデン鋼を使用しているため、錆に強く、高い耐久性を誇ります。
- 樹脂製ハンドルなので、衛生的にお使いいただけます。

### 堺寛光 スタンダード抗菌 (プラ柄ツバ無)

#### ⑬ ペティ(両刃) [CHPC-07] G 抗菌

刃渡	g			
120mm(51231)	75	17-0138-1301	¥5,700	
150mm(51233)	80	17-0138-1302	¥5,800	

#### ⑭ 牛刀(両刃) [CHPC-08] G 抗菌

刃渡	g			
180mm(51234)	160	17-0138-1401	¥8,400	
210mm(51235)	175	17-0138-1402	¥8,900	
240mm(51236)	235	17-0138-1403	¥10,300	
270mm(51237)	265	17-0138-1404	¥12,800	
300mm(51238)	325	17-0138-1405	¥14,400	

#### ⑮ 筋引(両刃) [CHPC-09] G 抗菌

刃渡	g			
240mm(51241)	165	17-0138-1501	¥10,300	
270mm(51242)	180	17-0138-1502	¥12,800	

#### ⑯ 三徳(両刃) [CHPC-10] G 抗菌

刃渡	g			
180mm(51254)	160	17-0138-1601	¥8,900	

#### ⑰ 菜切(両刃) [CHPC-11] G 抗菌

刃渡	g			
180mm(51255)	195	17-0138-1701	¥8,900	

※上記の価格には消費税は含まれておりません。

料理道具

001  
009

001  
鍋  
コトナ  
パン

002  
ホテル  
パン  
パン

003  
給食  
パン  
パン

004  
コトナ  
パン

005  
キッチン  
パン

006  
ボール  
パン

007  
包丁  
砥石

008  
中  
パン

009  
押し  
パン