

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20659-141	株式会社クイックパック	0564-59-3525

141

厨房用品

料理道具

007 包丁・砥石・まな板

料理道具

001  
〜  
009

001  
綿ラバー

002  
ホテルパン  
パット

003  
給湯器具  
器具

004  
コンテナ類

005  
キッチン  
ポット

006  
ボールザル  
ザル

007  
包丁・砥石・  
まな板

008  
種類  
バスマシン

009  
揚げ物  
用品

## 角馬

本研ぎ水砥刃付。切れ味、持続性に優れ、使い良さも抜群です。職人による鋭角な刃付け仕様のため、切込みに優れています。丈夫な3本鉄止め仕様。



角馬 9000 モリブデン・バナジウム鋼 材質:刀身/モリブデンバナジウム、ステンレス対物鋼柄/積層強化木

### 1 牛刀 [CHOJ-13] 目

刃渡	g				
180mm(TU-9003)	140	17-0141-0101	¥	6,000	
210mm(TU-9004)	160	17-0141-0102	¥	6,500	
240mm(TU-9005)	210	17-0141-0103	¥	7,500	
270mm(TU-9006)	240	17-0141-0104	¥	8,500	
300mm(TU-9007)	250	17-0141-0105	¥	10,000	

### 2 ペティ [CHOJ-14] 目

刃渡	g				
125mm(TU-9008)	70	17-0141-0201	¥	5,500	
150mm(TU-9009)	80	17-0141-0202	¥	5,500	

### 3 筋引 [CHOJ-17] 目

刃渡	g				
240mm(TU-9012)	110	17-0141-0301	¥	7,500	
270mm(TU-9013)	120	17-0141-0302	¥	8,500	

### 4 骨スキ [CHOJ-15] 目

刃渡	g				
145mm(TU-9010)	170	17-0141-0401	¥	7,000	

### 5 ガラスキ [CHOJ-16] 目

刃渡	g				
175mm(TU-9011)	170	17-0141-0501	¥	7,500	

### 6 薄刃 [CHOJ-12] 目

刃渡	g				
165mm(TU-9002)	150	17-0141-0601	¥	6,000	

### 7 三徳 [CHOJ-11] 目

刃渡	g				
170mm(TU-9001)	140	17-0141-0701	¥	6,000	



材質:刀身/ステンレス刃物鋼柄/積層強化木

### 角馬 6000 ステンレス刃物鋼

### 8 出刃 [CHOJ-18] 目

刃渡	g				
150mm(TU-6005)	190	17-0141-0801	¥	5,000	

### 9 柳刃 [CHOJ-19] 目

刃渡	g				
230mm(TU-6006)	140	17-0141-0901	¥	5,000	

## 令月

耐蝕性に優れ、業務用としての切れ味と実用性を両立。衛生的で耐久性にも優れた口金付。



### 令月 モリブデン特殊鋼 口金付

### 10 ペティ [CHES-01] 目

刃渡					
FC-1040	130mm	17-0141-1001	¥	3,600	
FC-1041	150mm	17-0141-1002	¥	3,800	

### 11 牛刀 [CHES-02] 目

刃渡					
FC-1045	180mm	17-0141-1101	¥	4,800	
FC-1046	210mm	17-0141-1102	¥	5,500	
FC-1047	240mm	17-0141-1103	¥	7,000	
FC-1048	270mm	17-0141-1104	¥	8,500	

### 12 筋引 [CHES-03] 目

刃渡					
FC-1043	240mm	17-0141-1201	¥	7,000	
FC-1044	270mm	17-0141-1202	¥	8,500	

材質:刀身/モリブデン特殊鋼柄/POM

### 13 骨スキ(片刃) [CHES-04] 目

刃渡					
FC-1042	150mm	17-0141-1301	¥	6,000	

### 14 三徳 [CHES-05] 目

刃渡					
FC-1051	165mm	17-0141-1401	¥	4,800	

### 15 菜切 [CHES-06] 目

刃渡					
FC-1052	160mm	17-0141-1501	¥	4,800	

## 令月紅

丸みを帯びた赤いハンドルが特徴的な、令月シリーズの上位モデルです。刀身に複合材を使うことで、切れ味とお手入れの手軽さを両立しています。



### 令月 紅 モリブデンバナジウム鋼本割込 口金付

### 16 ペティナイフ [CHES-13] 目

刃渡					
CR-001	120mm	17-0141-1601	¥	5,000	
CR-002	150mm	17-0141-1602	¥	5,500	

### 17 牛刀 [CHES-14] 目

刃渡					
CR-006	180mm	17-0141-1701	¥	9,000	
CR-007	210mm	17-0141-1702	¥	10,000	
CR-008	240mm	17-0141-1703	¥	12,000	
CR-009	270mm	17-0141-1704	¥	14,000	

### 18 筋引 [CHES-15] 目

刃渡					
CR-004	240mm	17-0141-1801	¥	10,000	
CR-005	270mm	17-0141-1802	¥	12,000	

### 19 菜切 [CHES-16] 目

刃渡					
CR-010	165mm	17-0141-1901	¥	9,000	

### 20 三徳 [CHES-17] 目

刃渡					
CR-011	170mm	17-0141-2001	¥	9,000	

材質:刀身/モリブデンバナジウム鋼複合材柄/積層強化木

※上記の価格には消費税は含まれておりません。