

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20659-149	株式会社クイックパック	0564-59-3525

149

厨房用品

料理道具

007 包丁・砥石・まな板

料理道具

001
009

001 編ラランパン

002 ホテルパン

003 給食道具・食品

004 コンテナ類

005 キッチンポット

006 ボールザル

007 まな板

008 中級バスラッシュ

009 揚げ物用品

風味絶佳 ECHIZEN 包丁シリーズ

風味絶佳

職人の技による最高の切れ味と使いやすさを考慮したデザインが融和した、「持つよろこび」と「使うよろこび」を感じられる特別な包丁です。

機能性と美しさの融合

片面16層の、パイ生地のような鋼を鍛えることから生まれる美しい波紋。親指に施されたほどよくぼみと、柄の波のようなライン、和包丁にヒントを得たシノギを両側にすることで、安定した握り心地、勝手の良さを実現しました。機能性と美しさを兼ね備えた逸品です。

高級ステンレス刃物鋼VG10

越前で作られるVG10ステンレス刃物鋼は、ステンレスに鍛造された純度の高い原料鉄を最適な配合で調合し、最高の精鋼技術で作られた粉り強い高級刃物鋼です。耐食性、耐摩耗性に優れているため、高い切れ味が長持ちします。



切れ味を追求したブレード素材
親指にほどよくぼみと、波のようなライン
強化木を使用し、安定した握り心地



風味絶佳 ECHIZEN ナチュラル

① 三徳 [CHOD-27] **T**

刃渡	g	
180mm	126	17-0149-0101 ¥34,000

② 中三徳 [CHOD-28] **T**

刃渡	g	
150mm	106	17-0149-0201 ¥32,000

③ ペティ [CHOD-29] **T**

刃渡	g	
120mm	63	17-0149-0301 ¥26,000

④ 薄引 [CHOD-30] **T**

刃渡	g	
210mm	106	17-0149-0401 ¥36,000

⑤ 洋出刃 [CHOD-31] **T**

刃渡	g	
165mm	196	17-0149-0501 ¥42,000



風味絶佳 ECHIZEN グレー

⑥ 三徳 [CHOD-32] **T**

刃渡	g	
180mm	126	17-0149-0601 ¥34,000

⑦ 中三徳 [CHOD-33] **T**

刃渡	g	
150mm	106	17-0149-0701 ¥32,000

⑧ ペティ [CHOD-34] **T**

刃渡	g	
120mm	63	17-0149-0801 ¥26,000

⑨ 薄引 [CHOD-35] **T**

刃渡	g	
210mm	106	17-0149-0901 ¥36,000

⑩ 洋出刃 [CHOD-36] **T**

刃渡	g	
165mm	196	17-0149-1001 ¥42,000

堺菊守

材質: 刃身/SKKバナジウム鋼
柄/黒合板



堺菊守 ステンレス包丁

⑪ 三徳型 [CHAZ-01] **A**

刃渡	g	
165mm	100	17-0149-1101 ¥5,700

⑫ ペティ [CHAZ-04] **A**

刃渡	g	
120mm	30	17-0149-1201 ¥2,600
135mm	35	17-0149-1202 ¥3,000

関藤平

刃の芯材には高硬度と韌性、耐食性に優れたコバルト合金を使用しています。

材質: 刃身/コバルト合金(芯材) ダマスカス鋼
柄/グラスファイバー入りエポキシ樹脂



関藤平 黒耀 ダマスカス

⑬ 三徳 [CHOB-18] **G**

刃渡		
165mm		17-0149-1301 ¥15,000

⑭ ペティ [CHOB-19] **G**

刃渡		
120mm		17-0149-1401 ¥10,000



まるで芸術品のように美しい
69層のダマスカス模様



発売以来 1200 万本突破のロングセラーシリーズ。

全貫通構造で丈夫な上に適度な重量感が心地よいバランスの良いハンドル。

抜群の切れ味、錆びにくさを誇るブレード。高品質でオーソドックスなスタイルが特徴のシリーズです。

材質: 刃身/特殊ステンレス刃物鋼
柄/POM樹脂



ヘンケルス ロストフライ

⑮ ペティナイフ [CHID-01] **G** **洗**

刃渡	g	
10070-830 130mm	68	17-0149-1501 ¥2,200

⑯ 三徳包丁 [CHID-04] **G** **洗**

刃渡	g	
10055-161 165mm	147	17-0149-1801 ¥3,000
10055-880 180mm	156	17-0149-1802 ¥3,500

⑰ 洋包丁 [CHID-02] **G** **洗**

刃渡	g	
10054-880 180mm	145	17-0149-1601 ¥3,500

⑰ パンナイフ [CHID-06] **G** **洗**

刃渡	g	
10022-820 200mm	154	17-0149-1901 ¥3,500

⑱ 小包丁 [CHID-03] **G** **洗**

刃渡	g	
10055-850 150mm	101	17-0149-1701 ¥2,800

※上記の価格には消費税は含まれておりません。