

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20659-153	株式会社クイックパック	0564-59-3525

153

厨房用品

料理道具

007 包丁・砥石・まな板

料理道具

001
〜
009

001
編み上げナイフ

002
ホテルパン・
バット

003
給食道具
産品

004
コンテナ類

005
キッチン
ポット

006
ボールザル
・おひつ

007
まな板

008
種類バリエーション

009
揚げ物用品



① 堺孝行 ウェーブナイフ

[CHDA-12] ㊦

刃渡	全長	g		
300mm(10115)	435	140	17-0153-0101	¥12,700
360mm(10117)	500	160	17-0153-0102	¥14,500

② 堺孝行 ナイロンハンドル ウェーブナイフ

[CHDA-13] ㊦

刃渡	全長	g		
300mm(10116)	435	160	17-0153-0201	¥12,800
360mm(10118)	495	180	17-0153-0202	¥14,600

材質:刃部/ステンレス鋼 柄/ナイロン66
耐熱温度:170°C

VICTORINOX



③ ビクトリノックス
ウェーブナイフ

[CVNX-33] ㊦

刃渡	ブラック		
300mm (全長435)	17-0153-0301		¥8,000
360mm (全長490)	17-0153-0302		¥9,500

材質:刃部/ハイカーボンクロムモリブデン鋼
柄/ポリアミド樹脂
耐熱温度:150°C

VICTORINOX



④ ビクトリノックス スライシング
ナイフ 250mm

[CVNX-19] ㊦

17-0153-0401	¥8,500
全長:395	
材質:刃部/ステンレススチール 柄/ポリアミド樹脂	
耐熱温度:150°C	
●厳しい衛生基準で知られる、NSFインターナショナルの規格に適合するNSFマーク入り。	



⑤ 堺孝行 サーモンナイフ 300mm(10105)

[CHDA-10] ㊦

17-0153-0501	¥17,000
全長:425	材質:刃部/ステンレス鋼(8A鋼) 柄/積層強化木



⑥ 堺孝行 ナイロンハンドル サーモンナイフ
300mm(10125)

[CHDA-11] ㊦

17-0153-0601	¥17,000
全長:435	耐熱温度:170°C
材質:刃部/ステンレス鋼(8A鋼) 柄/66ナイロンハンドル	



⑦ 堺孝行 ステン カステラナイフ

[CHDE-03] ㊦

刃渡	全長	g		
300mm(31001)	440	180	17-0153-0701	¥16,700
330mm(31002)	470	200	17-0153-0702	¥17,400
360mm(31003)	500	220	17-0153-0703	¥18,900
390mm(31004)	530	240	17-0153-0704	¥21,700
420mm(31005)	565	260	17-0153-0705	¥24,300
450mm(31006)	590	280	17-0153-0706	¥26,100

材質:刃部/スウェーデン鋼 柄/合板

まっすぐ伸びたブレードでカステラや、
スポンジ生地の切り分けなどに使用できます。



⑧ モリブデン鋼 直刃カステラ切り
(黒合板柄)

[CHRA-11] ㊦

刃渡		
300mm	17-0153-0801	¥11,500
330mm	17-0153-0802	¥12,000
360mm	17-0153-0803	¥14,000
390mm	17-0153-0804	¥15,500
420mm	17-0153-0805	¥17,000
450mm	17-0153-0806	¥18,000



⑨ 堺菊守 SKKバナジウム鋼
カステラナイフ 300mm

[CHAT-08] ㊦

刃渡		
300mm	17-0153-0901	¥17,000
全長:440		

⑩ マトファ INOXナイフ
ノコ刃

[CRBF-01] ㊦

刃渡	全長		
360mm(22051)	500	17-0153-1001	¥17,600
410mm(22055)	540	17-0153-1002	¥21,600

※上記の価格には消費税は含まれておりません。