

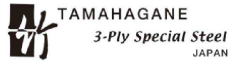
パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20661-325	株式会社クイックパック	0564-59-3525

325

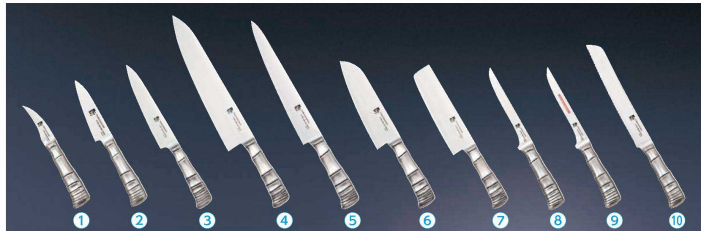
庖丁・ナイフ・砥石

※このページの庖丁の表示サイズは、すべて刃渡り寸法となっております。

- 料理道具
- 調理小物
- 調理機械
- 厨房機器
- サービス用品
- 喫茶用品
- 鉄板焼食・軽食・製菓用品
- フロン
- 洗濯用
- 清掃用品
- 衛生
- 消耗品
- ハンカチ
- ウェット
- テーブルウェア
- 卓上備品
- 料理演出用品
- グラス、食器
- ホテル・旅館用品
- チェア
- サイン
- 店舗備品



サビにくい13クロムステンレスに、刃物鋼では最高級のモリブデン・バナジウム鋼を刃部に割込み、最新の設備と高度な技術で造り上げられた製品ですので、使い始めから本格的な切れ味のよさが得られます。



TAMAHAGANE 竹シリーズ

- 1 ピーリングナイフ (両刃) (ATM-45) B**

cm	全長	g	背厚
1-0325-0101	TK-1110	7	180 90 2.0
- 2 ペアリングナイフ (両刃) (ATM-44) B**

cm	全長	g	背厚
1-0325-0201	TK-1109	9	210 95 2.0
- 3 ペティナイフ (両刃) (ATM-43) B**

cm	全長	g	背厚
1-0325-0301	TK-1108	12	240 110 2.0
1-0325-0302	TK-1107	15	265 115 2.0
- 4 牛刀 (両刃) (ATM-42) B**

cm	全長	g	背厚
1-0325-0401	TK-1106	18	310 195 2.0
1-0325-0402	TK-1105	21	340 215 2.0
1-0325-0403	TK-1104	24	370 240 2.2
1-0325-0404	TK-1103	27	400 255 2.2
1-0325-0405	TK-1102	30	430 300 2.5
- 5 筋引 (両刃) (ATM-46) B**

cm	全長	g	背厚
1-0325-0501	TK-1113	24	370 190 2.2
1-0325-0502	TK-1112	27	400 200 2.2

- 6 万能 (両刃) (ATM-47) B**

cm	全長	g	背厚
1-0325-0601	TK-1115	16	290 190 2.0
1-0325-0602	TK-1114	17.5	305 200 2.0
- 7 菜切 (両刃) (ATM-48) B**

cm	全長	g	背厚
1-0325-0701	TK-1116	16	290 220 2.0
1-0325-0702	TK-1165	18	310 240 2.0
- 8 ポーニングナイフ (ATM-50) B**

cm	全長	g	背厚
1-0325-0801	TK-1119	16	300 170 2.2
- 9 ポーニングナイフ (フレキシブル) (ATM-51) B**

cm	全長	g	背厚
1-0325-0901	TK-1120	16	300 160 2.2
- 10 ブレッドナイフ (ATM-49) B**

cm	全長	g	背厚
1-0325-1001	TK-1118	23	360 200 2.2

VICTORINOX
ピクトリノックス
スイスが生んだ世界の名品ピクトリノックスは、サーモン・ウェーブをはじめ多種類の庖丁に木柄を使用し、木の丸みをデザインに取り入れた美しく使いやすい庖丁です。



ピクトリノックス 材質: ステンレス鋼

- 11 牛刀 (両刃) (ABK-29) B**

cm	全長	g	背厚
1-0325-1101	5.2000-19	19	310 95 1.8
1-0325-1102	5.2000-22	22	350 150 2.0
1-0325-1103	5.2000-25	25	385 200 2.5
1-0325-1104	5.2000-28	28	415 225 2.5
- 12 骨スキ丸 (両刃) (ABK-31) B**

cm	全長	g	背厚
1-0325-1201	5.5600-14	14	270 100 2.6
1-0325-1202	5.5600-16	16	290 115 2.7



FELIX フェリックス プラチナムシリーズ

フェリックスプラチナムシリーズは熟練工によってモリブデンバナジウム鋼を鍛造し製造された、シェフに愛用されている庖丁です。優れた耐食性、カミソリのような鋭い刃、物理的デザインによるグリップは継ぎ目が無く衛生的で、長時間使用しても疲れません。



- 13 ユニバーサルナイフ (両刃) (AHE-03) B**

cm	全長	g	背厚
1-0325-1301	951015	15	273 121 2.6
- 14 ソールナイフ (両刃) (AHE-04) B**

cm	全長	g	背厚
1-0325-1401	951918	19	291 96 1.3
- 15 骨スキ (両刃) (AHE-12) B**

cm	全長	g	背厚
1-0325-1501	952113	13	250 102 2.7
1-0325-1502	952115	15	280 112 2.7



切れ味抜群、低価格。
切れなくなったら即、交換。



- 16 切味革命21 トマトナイフ (ATM-36) B**

cm	全長	g
1-0325-1601	L 16.5	285 88
1-0325-1602	S 13	237 49

 - マイクロプロト加工ギザ刃により、切れ味が長持ちします。



- 17 プラ柄 使い捨て庖丁 (ATK-17) B**

cm	全長	g
1-0325-1701	22	340 100

 - 肉等の油分の多い食材に最適です。
 - 柄部には交換時期の目安となる月数字 (1~12) が表示してあります。



- 18 セラミックピーラー&ナイフセット (ASL-98) B 1-0325-1801 ¥3,000**
サイズ: 三徳ナイフ/全長270 刃渡り150
ペティナイフ/全長200 刃渡り100
セラミックピーラー/125×80
材質: 刃/セラミック
ハンドル/ポリプロピレン
● セラミック刃のため、錆びずに切れ味長持ち。