

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20661-326	株式会社クイックパック	0564-59-3525



園木庵・ニュー エーデルワイス No.180 シリーズ

- ① プチナイフ(両刃)
(ペティーナイフ) (AEC-01) **目**
cm 全長 g 背厚
1-0326-0101 11.5 205 60 1.8 ¥6,000
- ② 牛刀(両刃) (AEC-02) **目**
cm 全長 g 背厚
1-0326-0201 18 305 155 2.1 ¥12,000
1-0326-0202 20 325 165 2.1 ¥13,000
- ③ 鎌型(両刃) (AEC-03) **目**
cm 全長 g 背厚
1-0326-0301 18 305 165 2.1 ¥12,000

●錆びの原因となるカーボンの量を半分に抑さえ、耐蝕性が大幅に向上し、
 靱性が増し、しかも研ぎやすい。
 ●ハンドル部は耐久性に優れたデュラコン(ポリアセタール樹脂)を採用。
 長期間過酷な条件で使用しても劣化しません。

- ④ 中鎌型(両刃) (AEC-04) **目**
cm 全長 g 背厚
1-0326-0401 14.5 260 105 1.8 ¥11,000
 - ⑤ 洋出刃(片刃) (AEC-06) **目**
cm 全長 g 背厚
1-0326-0501 13.5 255 235 3.0 ¥15,000
1-0326-0502 15 270 260 4.6 ¥18,000
1-0326-0503 16.5 285 275 4.8 ¥20,000
1-0326-0504 18 305 300 4.8 ¥22,000
- 材質: 刃身/ステンレス刃物鋼
 ハンドル/ポリアセタール樹脂



園木庵・ニュー エーデルワイス No.120 シリーズ

- ⑥ ペティーナイフ(両刃)
(AEC-07) **目**
cm 全長 g 背厚
1-0326-0601 12 205 60 1.3 ¥5,000
 - ⑦ 牛刀(両刃) (AEC-08) **目**
cm 全長 g 背厚
1-0326-0701 18 305 150 1.8 ¥10,000
1-0326-0702 20 325 160 1.8 ¥10,500
 - ⑧ 鎌型(両刃) (AEC-09) **目**
cm 全長 g 背厚
1-0326-0801 18 315 155 1.8 ¥10,000
 - ⑨ 菜切(両刃) (AEC-10) **目**
cm 全長 g 背厚
1-0326-0901 16.5 310 155 1.7 ¥11,000
 - ⑩ ジュニア
キッチンナイフ(両刃)
(AEC-11) **目**
cm 全長 g 背厚
1-0326-1001 12 260 100 1.3 ¥6,000
- 材質: 刃身/ステンレス刃物鋼
 ハンドル/ABS樹脂一体成型



ボンシェフ(モリブデン パナジウム鋼)

- ⑪ ペティーナイフ(片刃) (ABV-78)
刃渡り 全長 g 背厚
1-0326-1101 145 250 80 1.3 ¥5,700
 - ⑫ 牛刀(両刃) (ABV-B2)
刃渡り 全長 g 背厚
1-0326-1201 205 325 120 2.0 ¥7,700
 - ⑬ 三徳庖丁(両刃) (ABV-79)
刃渡り 全長 g 背厚
1-0326-1301 204 320 120 1.8 ¥7,700
- 丸穴の空気孔と上部の凸部(リップ)により
 切ったものが庖丁にくっつきにくいです。



⑬ ウィステリア 三徳庖丁(両刃) **洗**

- (AUI-04) ¥2,800
- 1-0326-1901 FC-680 ブラック
 - 1-0326-1902 FC-681 ピンク
 - 1-0326-1903 FC-682 イエロー
- cm 全長 g 背厚
 17 300 90 1.8
- 材質: 刃身/ステンレス刃物鋼
 ハンドル/ポリプロピレン樹脂
- 水研ぎで本刃付けを施した刃身。
 - サビに強くお手入れが簡単な包丁です。



閑孫六 ベにふじ

- ⑭ ペティーナイフ (ASK-80) **目**
cm 全長 g 背厚
1-0326-1401 AB5445 12 227 67 1.8 ¥4,500
1-0326-1402 AB5444 15 255 76 1.8 ¥4,700
- ⑮ 牛刀 (ASK-81) **目**
cm 全長 g 背厚
1-0326-1501 AB5440 18 305 165 2.0 ¥5,500
1-0326-1502 AB5441 21 337 172 2.0 ¥5,700
1-0326-1503 AB5442 24 378 265 2.5 ¥6,500
1-0326-1504 AB5443 27 406 290 2.5 ¥7,000
- ⑯ 三徳包丁 (ASK-82) **目**
cm 全長 g 背厚
1-0326-1601 AB5437 16.5 295 173 2.0 ¥5,500
- ⑰ 三徳ディンプル包丁 (ASK-83) **目**
cm 全長 g 背厚
1-0326-1701 AB5438 16.5 295 170 2.0 ¥5,700
- ⑱ 小三徳包丁 (ASK-84) **目**
cm 全長 g 背厚
1-0326-1801 AB5439 14.5 270 160 2.0 ¥5,000

イノシシ、シカ、トリなどジビエ料理に!



兼常作 解体包丁シリーズ

- ⑳ 皮ハギ(片刃)
(AKN-32) **目** 1-0326-2001 ¥12,500
全長:280 刃渡り:170 背厚:2.2
 - ㉑ 骨スキ丸(片刃)
(AKN-33) **目** 1-0326-2101 ¥10,500
全長:255 刃渡り:140 背厚:2.5
 - ㉒ 腸サキ(片刃)
(AKN-34) **目** 1-0326-2201 ¥17,000
全長:255 刃渡り:140 背厚:2.5
 - ㉓ 頭オトシ(片刃)
(AKN-35) **目** 1-0326-2301 ¥11,500
全長:260 刃渡り:150 背厚:2.5
 - ㉔ 骨スキ角(片刃)
(AKN-36) **目** 1-0326-2401 ¥11,500
全長:265 刃渡り:150 背厚:2.5
- ㉓～㉔材質: 刃身/全鋼
 柄/ローズウッド
- 用途に応じた形状で肉捌き、肉処理業者
 などの専門的分野で活躍する庖丁です。

鍋類

フライパン
グリルパン

ガストロノームパン
ホテルパン

バット・番重
コンテナ

食缶 給食道具

キッチンポット
保存容器

ボールザル
漬物米つづ

庖丁・ナイフ・砥石

まな板・庖丁差
殺菌庫

そばうどん
パスタ用品

蒸し器・中華
揚げ物用品