

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20661-327	株式会社クイックパック	0564-59-3525

327 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。

臭いもつかずお手入れ簡単、切れ味も抜群で超衛生的!



1 滑性セラミック包丁 洗

桜セラ (両刃) (ASL-82) 洗

cm	全長	g	背厚	価格
1-0327-0101	RW-12B 12	238	64	1.3 ¥5,000
1-0327-0102	RW-14B 14	265	78	1.3 ¥6,000
1-0327-0103	RW-16B 16	278	82	1.3 ¥7,000

- 水洗いだけで簡単に洗えて臭いもつかず、錆びません。
- 刃の表面の粗さを通常の半分以下にし、従来のセラミック製庖丁の約3倍切れ味が持続します。
- 食品の風味をかえしません。
- ※セラミックは焼物です。強い衝撃や硬いものは刃こぼれの原因となります。
- ※刃を砥ぐ場合はP.357⑤ダイヤモンドシャープナーをご使用ください。

2 最高級光触媒セラミック 洗

刺身庖丁 美セラ CL-19 (片刃) (ASL-28) ¥30,000

cm	全長	g	背厚	価格
1-0327-0201	19	314	88	2.0 ¥30,000

- ①② 刃身:ジルコニアセラミック
- 柄:耐熱PP樹脂 (自動洗浄機適合)



3 セラミック包丁 Eセラ (片刃) 洗

(ASL-83)

cm	全長	g	背厚	価格	
販売終了	ECW-12	12	230	60	1.3 ¥4,000

- 刃身:ジルコニアセラミック
- 柄:耐熱PP樹脂 (自動洗浄機適合)
- 切れ味の持続は一般ステンレスの約30倍、よく切れて錆びません。
- 臭い移りが無く生で食べる食材の風味をかえしません。
- ※セラミックは焼物です。強い衝撃や硬いものは刃こぼれの原因となります。
- ※刃を砥ぐ場合はP.357⑤ダイヤモンドシャープナーをご使用ください。

銀チタンシリーズ 庖丁素材の最高峰! 軽い、錆びない、良く切れる、そして抗菌!



4 銀チタン 三徳庖丁 (両刃) (AGV-01)

cm	全長	g	背厚	価格
1-0327-0401	HT-13 13	255	60	1.2 ¥5,000
1-0327-0402	HT-16 16	280	65	1.2 ¥7,000
1-0327-0403	HT-18 18	300	65	1.2 ¥8,000

5 銀チタン 中出刃庖丁

CGT-16DY (片刃) (AGV-02)

cm	全長	g	背厚	価格
1-0327-0501	16	280	100	2.5 ¥20,000

6 銀チタン 小出刃庖丁

GT-313Y (片刃) (AGV-03)

cm	全長	g	背厚	価格
1-0327-0601	13	250	75	2.0 ¥8,000

- 刃は、銀イオンの強い抗菌力と光触媒酸化力により、悪質な中菌の増殖を防止、減菌していきます。
- 耐摩耗性が高くステンレス鋼の約6倍も切れ味を保ちます。

7 ダイアチタン 3D庖丁 三徳型 (両刃) 3D-TW16B (ADI-26)

cm	全長	g	背厚	価格
1-0327-0701	16	300	80	1.5 ¥10,000

- 波刃の凹凸により硬いかぼちゃから崩れやすいサンドイッチまで軽い力で切ることができます。



8 正広 こども庖丁 (両刃) (AMS-G4) 洗 ¥3,400

全長	g	価格	
1-0327-0801	24346 くら	240 58	¥3,400
1-0327-0802	24347 うさぎ	240 52	¥3,400
1-0327-0803	24348 りす	240 53	¥3,400

刃部形状 刃渡り:130

	刃先部	あご部
くら (高学年向き)	小丸	丸
うさぎ (低学年向き)	大丸	丸
りす (幼児向き) (刃付なし)	大丸	丸

- 材質:刃部/特殊ハイカーボステンレス鋼1.6mm厚
- ハンドル部/エラストマー樹脂 (抗菌剤入り)
- 子供の成長に合わせた安心設計



9 グーテ 子供用包丁 (両刃) (AGC-01) ¥1,500

全長	g	価格	
1-0327-0901	FC-790 イエロー (ねこ)	105 235 60	¥1,500
1-0327-0902	FC-791 ピンク (うさぎ)	105 235 60	¥1,500
1-0327-0903	FC-792 ブルー (白くま)	105 235 60	¥1,500

- 材質:刃部/ステンレス刃物鋼
- ハンドル部/ポリプロピレン樹脂、熱可塑性ゴム (耐熱温度:80℃)
- 丸みのあるグリップハンドルで、ちいさな手でもしっかりと握れます。



10 チャイルド庖丁 (両刃) (ATI-A8) 洗 ¥1,950

刃渡り	全長	g	価格
1-0327-1001	140 255 65	140 255 65	¥1,950
1-0327-1002	140 255 65	140 255 65	¥1,950

- 材質:刃身 モリブデンバナジウム
- ハンドル エラストマー樹脂 (抗菌剤配合)
- 小さい手でもしっかりと握れるよう少し小さめに作成したハンドルです。



11 ミソノ モリブデン鋼 子供庖丁 (両刃) (AMS-E0) ¥7,600

cm	全長	g	背厚	価格
1-0327-1101	685 12	220 70	1.8	¥7,600

12 正広 MS-400 子供庖丁 11047 (両刃) (AMS-H7) ¥5,500

刃渡り	全長	g	価格
1-0327-1201	140 225 75	140 225 75	¥5,500

- 材質:刃部/特殊ステンレス鋼
- ハンドル部/積層強化木

料理道具 調理小物 調理機械 厨房機器 設備 サービス用品 喫茶用品 鉄板焼用品 製菓用品

ラック 洗濯用品 清掃用品 衛生

消耗品 バンケット ウェア

テーブル 卓上備品

料理演習用品

グラス、食器

ホテル用品 テーブル椅子

サイン 店舗備品