

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20661-332	株式会社クイックパック	0564-59-3525

※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。



清潔に扱えて爽快な鋭い切れ味。

関孫六 匠創シリーズ 洗

1 ペティナイフ (ASU-04) 洗

NEW	cm	全長	g	背厚	価格	
1-0332-0101	AB5163	12	230	67	1.8	¥3,500
1-0332-0102	AB5161	15	260	76	1.8	¥3,700

2 シェフナイフ (ASU-05) 洗

NEW	cm	全長	g	背厚	価格	
1-0332-0201	AB5166	15	285	119	2.0	¥4,500
1-0332-0202	AB5158	18	314	142	2.0	¥5,000
1-0332-0203	AB5159	21	344	151	2.0	¥5,500
1-0332-0204	AB5160	24	374	175	2.0	¥6,000

3 三徳 (ASU-07) 洗

NEW	cm	全長	g	背厚	価格	
1-0332-0301	AB5156	16.5	299	135	2.0	¥4,500

4 小三徳 (ASU-06) 洗

NEW	cm	全長	g	背厚	価格	
1-0332-0401	AB5162	14.5	279	128	2.0	¥4,000

5 菜切 (ASU-08) 洗

NEW	cm	全長	g	背厚	価格	
1-0332-0501	AB5168	16.5	295	151	2.0	¥4,500

①~⑤

材質:刃身/ステンレス単層材

ハンドル/ステンレス

●一体成型で継ぎ目がないので洗いやすく、堅牢性に優れています。

●刃身はステンレス単層材なのでサビにくく、メンテナンスがしやすいです。

EVOLCHEF(エボルシェフ)シリーズ

ステンレスの一体構造のため熱湯消毒や食器洗浄機、食器乾燥機の使用が可能です。

洗

材質:刃身/ハイカーボンステンレス刃物鋼

ハンドル/18-8ステンレスチール



6 ペティナイフ (AEB-02) 洗

cm	全長	g	背厚	価格	
1-0332-0601	13	238	80	1.8	¥6,500
1-0332-0602	15	258	90	1.8	¥6,800

7 牛刀 (AEB-06) 洗

cm	全長	g	背厚	価格	
1-0332-0701	18	307	155	2.0	¥9,700
1-0332-0702	21	337	170	2.0	¥10,400
1-0332-0703	24	377	235	2.5	¥12,600
1-0332-0704	27	407	260	2.5	¥16,100
1-0332-0705	30	438	300	2.5	¥19,800

8 筋引 (AEB-03) 洗

cm	全長	g	背厚	価格	
1-0332-0801	24	377	160	2.0	¥12,100
1-0332-0802	27	407	180	2.0	¥16,100

9 三徳 (AEB-04) 洗

cm	全長	g	背厚	価格	
1-0332-0901	17	297	165	2.0	¥10,200

10 菜切 (AEB-05) 洗

cm	全長	g	背厚	価格	
1-0332-1001	16.5	292	185	2.0	¥9,500



成平シリーズ オールステンレス一体構造

11 ペティナイフ FC-60 (両刃) (ANL-02)

cm	全長	g	背厚	価格	
1-0332-1101	15	260	85	2.0	¥3,500

12 牛刀 FC-62 (両刃) (ANL-04)

cm	全長	g	背厚	価格	
1-0332-1201	18	310	150	2.0	¥4,500

13 三徳庖丁 FC-61 (両刃) (ANL-03)

cm	全長	g	背厚	価格	
1-0332-1301	17	300	150	2.0	¥4,500

14 バンスライサー FC-63 (ANL-05)

cm	全長	g	背厚	価格	
1-0332-1401	21	350	130	2.0	¥4,300



プレミオ AS

15 ペティナイフ (両刃) 31805 (APL-59) 洗

cm	全長	g	背厚	価格	
1-0332-1501	12.5	240	72	1.8	¥2,000

16 三徳 (両刃) 31804 (APL-58) 洗

cm	全長	g	背厚	価格	
1-0332-1601	16.5	300	128	2.0	¥3,000

⑬⑭

材質:刃身/ステンレス刃物鋼

ハンドル/18-8ステンレスチール

●ステンレス中空ハンドル構造にする事により重くなりすぎず、使い勝手の良い重量バランスを実現しています。

●ステンレス一体構造になっているため、洗いやすく衛生的です。



17 かぼ-ちようプロ LUK-014 洗

(AKB-18) 洗 1-0332-1701 ¥5,600

全長:255 刃渡り:140

18 かぼ-ちようプロ21 LUK-021 洗

(AKB-19) 洗 1-0332-1801 ¥7,600

全長:325 刃渡り:210

⑰⑱材質:刃身/モリブデン・バナジウム銅

ハンドル/18-8ステンレス

●力を入れやすいハンドル形状でかぼちゃ切りの強い味方となります。

●継ぎ目を無くした衛生設計と耐久性に優れたモリブデン銅を採用しています。

鍋類

フライパン

ガス・プロパン・ガス

バット・番重

食缶・給食道具

キッチンポット

漬物・米づつ

庖丁・ナイフ・砥石

まな板・庖丁差

そば・うどん

蒸し器・中華

揚げ物用品