

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20661-337	株式会社クイックパック	0564-59-3525

# 337 庖丁・ナイフ・砥石

## ナリヒラプロS オールステンレス庖丁シリーズ(カラーシリコンリング付)

材質 刃身:モリブデン特殊鋼  
ハンドル:18-8ステンレス鋼  
リング:シリコンゴム

- 調理道具
- 調理小物
- 調理機械
- 厨房機器
- サービス用品
- 喫茶用品
- 鉄板焼用品
- 製菓用品
- フココン
- 洗濯用品
- 清掃用品
- 衛生用品
- 消耗品
- バンケットウェア
- ウェットウェア
- テーブルウェア
- 卓上備品
- 料理演習用品
- グラス
- ホテル・旅館用品
- テーブル椅子
- サイン
- 店舗備品



**① ペティーナイク (ANL-29) 洗**  
13cm 全長240 重量70(g) 背厚1.8 ¥4,700  
15cm 全長260 重量80(g) 背厚1.8 ¥5,000



**② 牛刀 (ANL-30) 洗**  
18cm 全長310 重量140(g) 背厚2.0 ¥ 6,500  
21cm 全長340 重量160(g) 背厚2.0 ¥ 7,500  
24cm 全長370 重量190(g) 背厚2.5 ¥ 8,500  
27cm 全長410 重量220(g) 背厚2.5 ¥11,000  
30cm 全長440 重量250(g) 背厚2.5 ¥13,500



**③ 三徳庖丁 (ANL-31) 洗**  
16.5cm 全長295 重量145(g) 背厚2.0 ¥6,500

- ①~③ 特長
- 煮沸消毒ができる衛生面に優れた一体型ハンドルのオールステンレスタイプの庖丁です。
  - リングの色を目印に食材の種類で庖丁を使い分けすることができます。
  - リングは簡単に脱着可能です。
  - 水磁ぎ本刃付け仕様です。

ホワイト	ベティーナイク13cm 1-0337-0101 ベティーナイク15cm 1-0337-0102	イエロー	ベティーナイク13cm 1-0337-0103 ベティーナイク15cm 1-0337-0104	レッド	ベティーナイク13cm 1-0337-0105 ベティーナイク15cm 1-0337-0106
	牛刀18cm 1-0337-0201 牛刀21cm 1-0337-0202 牛刀24cm 1-0337-0203 牛刀27cm 1-0337-0204 牛刀30cm 1-0337-0205		牛刀18cm 1-0337-0206 牛刀21cm 1-0337-0207 牛刀24cm 1-0337-0208 牛刀27cm 1-0337-0209 牛刀30cm 1-0337-0210		牛刀18cm 1-0337-0211 牛刀21cm 1-0337-0212 牛刀24cm 1-0337-0213 牛刀27cm 1-0337-0214 牛刀30cm 1-0337-0215
	三徳庖丁16.5cm 1-0337-0301		三徳庖丁16.5cm 1-0337-0302		三徳庖丁16.5cm 1-0337-0303
ブルー	ベティーナイク13cm 1-0337-0107 ベティーナイク15cm 1-0337-0108	グリーン	ベティーナイク13cm 1-0337-0109 ベティーナイク15cm 1-0337-0110	ブラック	ベティーナイク13cm 1-0337-0111 ベティーナイク15cm 1-0337-0112
	牛刀18cm 1-0337-0216 牛刀21cm 1-0337-0217 牛刀24cm 1-0337-0218 牛刀27cm 1-0337-0219 牛刀30cm 1-0337-0220		牛刀18cm 1-0337-0221 牛刀21cm 1-0337-0222 牛刀24cm 1-0337-0223 牛刀27cm 1-0337-0224 牛刀30cm 1-0337-0225		牛刀18cm 1-0337-0226 牛刀21cm 1-0337-0227 牛刀24cm 1-0337-0228 牛刀27cm 1-0337-0229 牛刀30cm 1-0337-0230
	三徳庖丁16.5cm 1-0337-0304		三徳庖丁16.5cm 1-0337-0305		三徳庖丁16.5cm 1-0337-0306

### 抗菌カラー庖丁 (抗菌) ※御注文の際は、色を御指定ください。



**④ ペティーナイク (両刃) (AKL-08) 目**  
MPK-120 12cm 全長240 重量70(g) 背厚1.8 ¥11,100  
MPK-150 15cm 全長264 重量78(g) 背厚1.8 ¥11,300



**⑤ 牛刀 (両刃) (AKL-09) 目**  
MGK-180 18cm 全長310 重量150(g) 背厚1.8 ¥15,600  
MGK-210 21cm 全長334 重量170(g) 背厚1.8 ¥16,700  
MGK-240 24cm 全長376 重量224(g) 背厚2.0 ¥21,000  
MGK-270 27cm 全長406 重量258(g) 背厚2.0 ¥26,400



**⑥ 菜切 (両刃) (AKL-10) 目**  
MNK-160 16cm 全長286 重量160(g) 背厚2.0 ¥15,600  
MNK-180 18cm 全長306 重量180(g) 背厚2.0 ¥16,700

### 〈抗菌カラー庖丁の特長〉

庖丁本体は Brieto-M11 PRO DPS シリーズを使用し、柄の部分に抗菌剤を配合して特殊塗装をしておりますから、食材別に使い分け管理と衛生管理が効果的です。抗菌カラー庖丁は、抗菌剤に「無機系抗菌剤」を標準仕様として配合しています。衛生管理の面において、清潔に安心してご使用いただけます。食材による変色はありません。

ホワイト	ベティーナイク12cm 1-0337-0401 ベティーナイク15cm 1-0337-0402	ピンク	ベティーナイク12cm 1-0337-0403 ベティーナイク15cm 1-0337-0404
	牛刀18cm 1-0337-0501 牛刀21cm 1-0337-0502 牛刀24cm 1-0337-0503 牛刀27cm 1-0337-0504		牛刀18cm 1-0337-0505 牛刀21cm 1-0337-0506 牛刀24cm 1-0337-0507 牛刀27cm 1-0337-0508
	菜切16cm 1-0337-0601 菜切18cm 1-0337-0602		菜切16cm 1-0337-0603 菜切18cm 1-0337-0604
ブルー	ベティーナイク12cm 1-0337-0405 ベティーナイク15cm 1-0337-0406	イエロー	ベティーナイク12cm 1-0337-0407 ベティーナイク15cm 1-0337-0408
	牛刀18cm 1-0337-0509 牛刀21cm 1-0337-0510 牛刀24cm 1-0337-0511 牛刀27cm 1-0337-0512		牛刀18cm 1-0337-0513 牛刀21cm 1-0337-0514 牛刀24cm 1-0337-0515 牛刀27cm 1-0337-0516
	菜切16cm 1-0337-0605 菜切18cm 1-0337-0606		菜切16cm 1-0337-0607 菜切18cm 1-0337-0608
レッド	ベティーナイク12cm 1-0337-0411 ベティーナイク15cm 1-0337-0412	ブラウン	ベティーナイク12cm 1-0337-0413 ベティーナイク15cm 1-0337-0414
	牛刀18cm 1-0337-0521 牛刀21cm 1-0337-0522 牛刀24cm 1-0337-0523 牛刀27cm 1-0337-0524		牛刀18cm 1-0337-0525 牛刀21cm 1-0337-0526 牛刀24cm 1-0337-0527 牛刀27cm 1-0337-0528
	菜切16cm 1-0337-0611 菜切18cm 1-0337-0612		菜切16cm 1-0337-0613 菜切18cm 1-0337-0614

## MILD CUT — 2000



材質 刃身:モリブデンバナジウム鋼  
ハンドル:抗菌剤入りポリプロピレン樹脂  
(耐熱温度130℃)

### マイルドカット2000 抗菌カラー庖丁 (抗菌) ※御注文の際は、色を御指定ください。

**⑦ 牛刀 MCG (両刃) (AMI-01) 目**

cm	ホワイト	ピンク	ブルー	イエロー	グリーン	全長	質量(g)	背厚	価格
18	1-0337-0701	1-0337-0702	1-0337-0703	1-0337-0704	1-0337-0705	295	110	1.8	¥2,600
21	1-0337-0706	1-0337-0707	1-0337-0708	1-0337-0709	1-0337-0710	325	120	1.8	¥3,400

**⑧ 万能庖丁 16cm MCB (両刃) (AMI-02) 目 ¥2,600**

	ホワイト	ピンク	ブルー	イエロー	グリーン	全長	質量(g)	背厚
	1-0337-0801	1-0337-0802	1-0337-0803	1-0337-0804	1-0337-0805	288	110	1.8

**⑨ 菜切庖丁 16cm MCN (両刃) (AMI-03) 目 ¥2,600**

	ホワイト	ピンク	ブルー	イエロー	グリーン	全長	質量(g)	背厚
	1-0337-0901	1-0337-0902	1-0337-0903	1-0337-0904	1-0337-0905	284	110	1.8

**抗菌カラー庖丁の特長 (抗菌)**  
時代の要求「衛生管理」。肉類、魚貝類、野菜、果実、パン類など食品別に御使用できます。