

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20661-340	株式会社クイックパック	0564-59-3525



1 正広作 中華庖丁 (AMS-P5) **■**

	cm	全長	g	背厚	
1-0340-0101	TS-101	40871	17.5	175×67	290 240 1.6 ¥7,500
1-0340-0102	TS-103	40873	19.5	195×97	315 290 1.6 ¥8,500
1-0340-0103	TS-104	40874	21	210×105	328 320 1.6 ¥9,500

材質:刃部/特殊ステンレス鋼
柄部/天然木

正広作 MV鋼 チョッパー

	全長	g	背厚	
2 14091 (AMS-F5) ■	1-0340-0201	120×97	254 504	4.0 ¥16,000
3 14092 (AMS-F6) ■	1-0340-0301	150×115	308 674	4.0 ¥17,000
4 14093 (AMS-F7) ■	1-0340-0401	180×123	331 788	4.0 ¥19,000

材質:モリブデンバナジウム鋼

5 HOUEI チョッパーナイフ (ステンレス刃物鋼)

	全長	刃渡り	g	背厚	
(ATY-D5) ■	1-0340-0501				¥8,000
	305	170	560	3.8	

材質:柄/茶合板

7 ヴォストフ クラシック 中華庖丁 (ABO-90) **■**

	cm	全長	g	背厚	
1-0340-0701	4686	18	318	340 3.0	¥34,200



堺孝行 イノックスシリーズ

8 PC柄スライカ切 36cm (AIN-09) ■	1-0340-0801	¥15,200
全長:520 刃渡り:360 背厚:1.5		
9 PC柄万能庖丁 32cm (AIN-10) ■	1-0340-0901	¥16,200
全長:480 刃渡り:320 背厚:2.0		
10 PC柄カボチャ切 32cm (AIN-11) ■	1-0340-1001	¥16,700
全長:480 刃渡り:320 背厚:2.5		

⑧~⑩ 材質:刃身/モリブデン鋼
ハンドル/ポリプロピレン(耐熱110℃)



ブライト M11プロシリーズ

11 スライカ切 35cm (ABL-56) ■	1-0340-1101	¥19,000
全長:485 刃渡り:350		
12 冷凍切 35cm (ABL-57) ■	1-0340-1201	¥30,000
全長:485 刃渡り:350		
13 冷凍切(両手) 35cm (ABL-58) ■	1-0340-1301	¥32,000
全長:625 刃渡り:350		

⑪~⑬ 材質:刃身/モリブデンバナジウム鋼
ハンドル/18-8ステンレス鋼



マスターコック 抗菌 スライカ切 35cm ブルー

14 スライカ切 35cm ブルー (AMS-M3) ■	1-0340-1401	¥13,000
全長:485 刃渡り:350		
15 冷凍切 35cm ブルー (AMS-M4) ■	1-0340-1501	¥20,300
全長:485 刃渡り:350		

⑭⑮ 材質:刃身/ステンレス刃物鋼
ハンドル/エラストマー樹脂



16 源正守 角付冷凍包丁 樹脂柄(白銀安来鋼) (ALI-47)

	cm	全長	
1-0340-1601	30	445	¥43,900
1-0340-1602	33	475	¥52,400

材質:柄/ポリエチレン(耐熱90℃)
●樹脂製ハンドルなので衛生的です。
●力を入れ易いすべり止め付です。



17 富士印 大型万能庖丁 FG-3000(ステンレス製)

(ABV-57) ■	1-0340-1701	¥3,500
全長:495 刃渡り:345		
18 富士印 補助柄付 大型万能庖丁 FG-3000A(ステンレス製)		
(ABV-56) ■	1-0340-1801	¥3,800
全長:495 刃渡り:345		

19 赤合板柄スライカ庖丁 (ステンレス製)

(ASI-A0) ■	1-0340-1901	¥12,500
全長:495 刃渡り:348		



20 両手冷凍切(ステンレス製) (ALI-11) **■**

	全長	刃渡り	
1-0340-2001	大 595	360	¥45,500
1-0340-2002	中 520	300	¥33,400
1-0340-2003	小 450	240	¥17,200

21 すべり止め付 冷凍庖丁 (白銀安来鋼) (ALI-23)

	cm	全長	
1-0340-2101	30	445	¥38,800
1-0340-2102	33	475	¥47,400

●すべり止め付の為、力が入りやすく
冷凍に限らず固いものを切る場合に
非常に便利です。



22 正広 口金付冷凍切 (日本鋼・両刃) (AMS-H4) **■**

	cm	全長	g	
1-0340-2201	30	13049	438 366	¥32,000

23 マック 冷凍切専用庖丁 FC-90

(AMT-46) ■	1-0340-2301	¥6,000
全長:345 刃渡り:220 130g		

材質:刃身/クロムモリブデン鋼
柄/積層合板
●刃より背部を薄くして、逆さび型の構造で
スムーズに切る事ができます。



24 木柄骨切鋸

(AHN-04) ■	1-0340-2401	¥9,000
全長:555 刃渡り:450 500g		

材質:SK-5

25 東型ナタ(割込鋼)

(ANT-05) ■	1-0340-2501	¥7,600
全長 刃渡り g 背厚		
360 135 800 9.0		

鍋類

フライパン
グリルパン

ガス・ロティウム
ホテルパン

バット・番重
コンテナ

食缶 給食道具

キッチン
保存容器

ボールザル
漬物 米びつ

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