

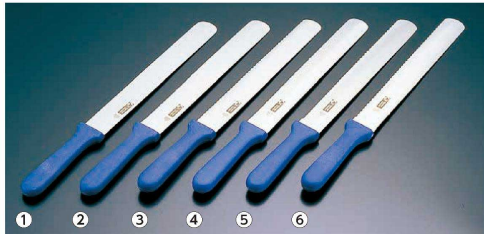
パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20661-343	株式会社クイックパック	0564-59-3525

343

庖丁・ナイフ・砥石

- 料理道具
- 調理小物
- 調理機械
- 厨房機器
- 用品
- サービス
- 喫茶用品
- 鉄板焼用品
- 軽食・製菓用品
- フココン
- 洗濯用
- 清掃用品
- 衛生
- 消耗品
- ハンケット
- フライング
- ウェア
- テーブル
- 卓上備品
- 料理演出
- グラス
- 食器
- ホテル・旅館用品
- テーブル
- 椅子
- サイン
- 店舗備品

サーモハウザー ベーカーズナイフ



サーモ スライサー

- | | |
|----------------------------------|----------------------------------|
| ① 平刃 (ASC-72) | ④ 両刃 (平刃/ノコ刃) (ASC-69) |
| cm 全長 | cm 全長 |
| 1-0343-0101 66010 26 395 ¥10,100 | 1-0343-0401 66105 26 400 ¥11,900 |
| 1-0343-0102 66020 31 400 ¥10,900 | 1-0343-0402 66115 31 440 ¥13,100 |
| 1-0343-0103 66030 36 500 ¥12,500 | 1-0343-0403 66125 36 495 ¥14,900 |
| ※スパテルとしてもご使用出来ます。 | |
| ② ノコ刃 (ASC-73) | ⑤ 両刃 (平刃/波刃) (ASC-70) |
| cm 全長 | cm 全長 |
| 1-0343-0201 66042 26 395 ¥10,600 | 1-0343-0501 66134 26 395 ¥12,300 |
| 1-0343-0202 66052 31 440 ¥12,000 | 1-0343-0502 66144 31 440 ¥12,500 |
| 1-0343-0203 66062 36 495 ¥14,600 | 1-0343-0503 66154 36 495 ¥14,400 |
| ③ 波刃 (ASC-74) | ⑥ 両刃 (ノコ刃/波刃) (ASC-71) |
| cm 全長 | cm 全長 |
| 1-0343-0301 66071 26 400 ¥11,600 | 1-0343-0601 66163 26 395 ¥11,900 |
| 1-0343-0302 66081 31 440 ¥12,100 | 1-0343-0602 66173 31 440 ¥13,200 |
| 1-0343-0303 66091 36 495 ¥14,400 | 1-0343-0603 66183 36 495 ¥14,800 |

Point ✔ **ポイント**

特長 ブレード 高品質モリブデン合金素材
 ハンドル ハイテック技術で鍛えられたブレードは柔軟性と耐久性を併せ持つ仕上がりです。
 特殊強化樹脂
 非常に衛生的で丈夫なうえ、作業性に優れた表面仕上げです。



- サーモ
- | | |
|---------------------------------|-----------------------------|
| ⑦ ユニバーサルスライサー (ASC-75) | ⑩ ブラックファーストナイフ 66971 |
| 1-0343-0701 ¥10,900 | 《BBL-05》1-0343-1001 ¥1,270 |
| 刃渡り:250 全長:375 | 刃渡り:95 全長:204 |
| ⑧ パン切ナイフ 66991 | ⑪ ロールナイフ 66601 |
| 《APV-24》1-0343-0801 ¥3,800 | 《WLC-16》1-0343-1101 ¥680 |
| 刃渡り:180 全長:310 | 刃渡り:75 全長:188 |
| ⑨ パン切ナイフ (APV-23) | |
| cm 全長 | |
| 1-0343-0901 66791 21 340 ¥7,800 | |
| 1-0343-0902 66801 25 365 ¥8,400 | |



- ⑫ 兼常作 パン切 KC-364**
 《APK-30》目 1-0343-1201 ¥3,800
 全長:370 刃渡り:250
 材質:刃身/ステンレス鋼
 ハンドル/積層強化木
 ●刃は錆びにくく、いろいろなパンを切りやすい形状です。



- ⑭ 両刃のパン切り KA-220**
 《APV-56》1-0343-1401 ¥2,600
 全長:335 刃渡り:223
 材質:刃身/ステンレス
 ハンドル/木(マルタン材)
 ●固い食材は波刃、柔らかい食材はノコ刃で御使用いただけます。



- ⑮ ニューエーデルワイス No.180パン切 (ステンレス刃物鋼)**
 《AEC-12》目 1-0343-1501 ¥10,000
 全長:345 刃渡り:225
 柄:デュラコン(ポリアセタール樹脂)



- ⑰ 真久作 スーペリア パン切り 27cm**
 《AMT-45》目 1-0343-1701 ¥8,700
 全長:390
 材質:刃身/高炭素特殊鋼 柄/積層合板

- ⑬ プレミオASパンナイフ**
 《APV-68》目 1-0343-1301 ¥3,000
 全長:325 刃渡り:190
 材質:刃身/ステンレス刃物鋼
 ハンドル/18-0ステンレス

- ⑯ キッチンデライト P柄パン切りナイフ (ステンレス製)**
 《WVPV-57》1-0343-1601 ¥800
 全長:305 刃渡り:200
 ハンドル:ポリプロピレン樹脂



- ⑱ V-EAGLE黒P柄パン切ナイフ (モリブデン鋼) (APV-41)目**
- | | | |
|--------------------------------------|-----|--|
| 全長 | 刃渡り | |
| 1-0343-1801 VE100- 8P 325 200 ¥4,700 | | |
| 1-0343-1802 VE100-10P 380 250 ¥5,500 | | |
- ハンドル:PP樹脂(耐熱150℃)



- ⑲ 仁作 ステンレス製 波刃ナイフ (ANM-03)**
- | | | |
|-----------------------------------|-----|--|
| 全長 | 刃渡り | |
| 1-0343-1901 3000 小 375 210 ¥5,000 | | |
| 1-0343-1902 3010 中 440 270 ¥6,000 | | |
| 1-0343-1903 3020 大 500 330 ¥8,000 | | |
- 押しでも引いても切れる、独自の「新型波刃」採用。



- ⑳ ソフトパンスライサー SBS02**
 《APV-53》目 1-0343-2001 ¥3,200
 全長:375
 刃渡り:240
 材質:刃身/モリブデン・バナジウム鋼
 ハンドル/ポリプロピレン樹脂
 (耐熱温度115℃)
 ●焼きたてのパンもよく切れます。