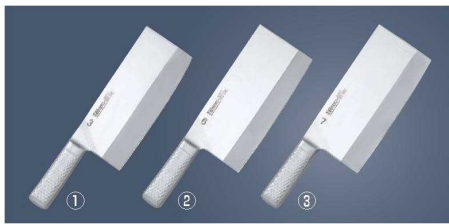


パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20666-294	株式会社クイックパック	0564-59-3525

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

中華庖丁・チョッパーナイフ・解体庖丁

294



ブライト M11プロ 中華庖丁

72 新

	ページコード	刃渡	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格	
①M1167 #3	5-0294-0101	厚口	220×	95	340	580	3.5	115	7909000	¥27,000
②M1168 #6	5-0294-0201	薄口	220×	110	340	495	3.5	115	7909100	¥27,000
③M1169 #7	5-0294-0301	中厚	220×	110	340	570	3.5	115	7909200	¥30,000

材質:刃部/モリブデン/バナジウム鋼
ハンドル/18-8抗菌性ステンレス鋼



TOJIRO・PRO 中華庖丁

加

	刃渡	ページコード	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
④ F-630	22 _{cm}	5-0294-0401	90	330	440	4.0	100	8395300	¥24,000
⑤ F-631	22 _{cm}	5-0294-0501	105	340	510	2.5	100	8395400	¥26,500
⑥ F-632 厚口	22.5 _{cm}	5-0294-0601	105	340	556	4.0	100	8395500	¥30,000

●スウェーデン鋼をベースに、モリブデン/バナジウム、クロムを添加して耐摩耗性に優れております。
●18-8ステンレスハンドルを使用しているため、洗いやく菌生ずるのです。



DPコバルト合金 中華庖丁

71

	刃渡	ページコード	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
⑦ F-921 22.5cm	5-0294-0701	110	332	465	2.0	105	薄口	1533200	¥24,000
⑧ F-922 22.5cm	5-0294-0801	110	332	560	3.0	105	厚口	1533300	¥28,500

●DPコバルト合金鋼削刃を採用した中華庖丁



⑨景水楼 中華庖丁

71

ページコード	刃渡	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
5-0294-0901	175×87	285	300	2.0	105	7380800	¥3,300	

材質:刃部/ステンレス刃物鋼

材質:刃部/ステンレス刃物鋼



⑩ヴォストフ
クレーバーナイフ 4680 両刃

71 71

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	5-0294-1001	295	444	3.2	3193500	¥26,000
18cm	5-0294-1002	317	550	3.4	3193600	¥28,000



⑪正広 チョッパーナイフ

71

	ページコード	刃渡	幅	全長	g	背厚	商品コード	価格
大 18 _{cm}	5-0294-1101	180×123	330	750	4.0		5880400	¥19,000
中 15 _{cm}	5-0294-1102	150×115	308	650	4.0		5880500	¥17,000
小 12 _{cm}	5-0294-1103	120× 97	254	480	4.0		5880600	¥16,000

材質:刃部/モリブデン鋼



⑫杉本 ツバ付最上
品 チョッパーナイフ (A) 両刃

72

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18.5cm	5-0294-1201	305	720	4.5	4583400	¥32,273

材質:日本鋼

⑬チョッパーナイフ
ステンレス刃物鋼

72

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
17mm	5-0294-1301	310	550	3.8	2309510	¥8,000

材質:刃部/ステンレス刃物鋼

ハンドル/茶合板

●骨付き肉の切断など



鋼付ナタ

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑭地型	18 _{cm}	5-0294-1401	360	700	7.0	8006300	¥7,700
⑮東型	13.5 _{cm}	5-0294-1501	360	800	9.0	8006400	¥8,200

材質:ハンドル/樺の木

●鋼付きで切れ味が良く、豚骨などを破くのに大変便利です。

兼常作 解体庖丁シリーズ 片

ジビエ料理の下処理に



⑯兼常作 ローズ柄 皮剥ぎ

71

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
17cm	5-0294-1601	280	130	2.0	1557050	¥12,500

材質:ブレード鋼材 / SKD-12(全鋼)
柄材 / ローズウッド

材質:ブレード鋼材/SKD-12(全鋼)

柄材/ローズウッド

⑰兼常作 ローズ柄 骨透 丸

71

14cm	5-0294-1701	250	130	2.5	1555530	¥10,500
------	-------------	-----	-----	-----	---------	---------

材質:ブレード鋼材／SKD-13(全鋼)
柄材／ローズウッド

材質:ブレード鋼材/SKD-13(全鋼)

柄材/ローズウッド

⑱兼常作 ローズ柄 陽サキ

71

14cm	5-0294-1801	255	140	2.5	1555540	¥17,000
------	-------------	-----	-----	-----	---------	---------

材質:ブレード鋼材/SKD-14(全鋼)
柄材/ローズウッド

材質:ブレード鋼材/SKD-14(全鋼)

柄材/ローズウッド

⑲兼常作 ローズ柄 頭取り

71

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	5-0294-1901	255	130	2.5	1555550	¥11,500

材質:ブレンド鋼材/SKD-15(全鋼)
柄材/ローズウッド

材質:ブレード鋼材/SKD-15(全鋼)

柄材/ローズウッド

⑳兼常作 ローズ柄 骨透 角

71

15cm	5-0294-2001	265	140	2.5	1555560	¥11,500
------	-------------	-----	-----	-----	---------	---------

材質:ブレード鋼材／SKD-16(全鋼)
柄材／ローズウッド

材質:ブレード鋼材/SKD-16(全鋼)

柄材/ローズウッド

●イノシシ、シカ、トリなどのジビエの処理をはじめ、レストラン厨房での肉刺きなど、専門的分野で活躍する庖丁

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械
(下ごしらえ)

12 ボール・洗い桶

13 水切り・ザル

14 水マス・
計量スプーン

15 ロート・スコップ

08 庖丁