

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20666-477	株式会社クイックパック	0564-59-3525

477 キッチンバサミ

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

17
ハサミ

10
まな板

11
調理機械
(下し・上し・スライス)

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

16
缶切・栓抜



①シルキー
料理バサミ
KSP-220 黒 加 洗 切

ページコード	商品コード	価格
5-0477-0101	0700100	¥2,130

全長:220 耐熱:120℃
材質:ステンレス刃物鋼
●抗菌プラスチックを使用。刃にはギザ刃がついているので、滑る物でも逃さずカットできます。



②シルキー
料理バサミ
KSP-220 赤 加 洗 切

ページコード	商品コード	価格
5-0477-0201	0700110	¥2,130

全長:220 耐熱:120℃
材質:ステンレス刃物鋼
●抗菌プラスチックを使用。刃にはギザ刃がついているので、滑る物でも逃さずカットできます。



③シルキー
料理バサミ
KSP-220 白 加 洗 切

ページコード	商品コード	価格
5-0477-0301	0700120	¥2,130

全長:220 耐熱:120℃
材質:ステンレス刃物鋼
●抗菌プラスチックを使用。刃にはギザ刃がついているので、滑る物でも逃さずカットできます。



④シルキー 万能ホームシザーズ
NC-200 レッド 加

ページコード	商品コード	価格
5-0477-0401	1699811	¥1,320

全長:200
材質:ステンレス



⑤シルキー 万能ホームシザーズ
NC-200 ホワイト 加

ページコード	商品コード	価格
5-0477-0501	1699821	¥1,320

全長:200
材質:ステンレス



⑥料理バサミ
コックさん 青

ページコード	商品コード	価格
5-0477-0601	4254800	¥2,800

全長:215 耐熱:80℃
材質:ステンレス



⑦料理バサミ
コックさん 赤

ページコード	商品コード	価格
5-0477-0701	4254810	¥2,800

全長:215 耐熱:80℃
材質:ステンレス



⑧シルキー
料理バサミ NKS-215D 加 洗 切

ページコード	商品コード	価格
5-0477-0801	0700000	¥2,790

全長:215 耐熱:120℃
材質:ステンレス
●刃には電解処理がしてあるのでサビに強く細かいギザ刃で滑らずに切れます。



⑨ステンレス 料理ハサミ
ロング刃タイプ G-2031 切

ページコード	商品コード	価格
5-0477-0901	1493500	¥2,800

全長:235 刃長:95
材質:刃/ステンレス刃物鋼
ハンドル/ABS樹脂
●刃の表側にギザ刃加工を施していますので滑りにくく切る物を逃がしません。



⑩みまつ
キッチンバサミ

ページコード	商品コード	価格
5-0477-1001	5839600	¥4,000

全長:205
材質:刃/ステンレス鋼
ハンドル/亜鉛ダイカスト



⑪関孫六 カーブキッチン鉋 DH3313 切 洗

ページコード	商品コード	価格
5-0477-1101	2494800	¥2,500

全長:230 耐熱:100℃
材質:刃/ステンレス
ハンドル/エラストマー樹脂
●カーブがついた刃先は、食材を逃がすことなく使いやすさ抜群です。



繊維を潰さず庖丁の様な切れ味を実現



廃盤



⑫シェフ・キッチン鉋 (ステン鍛造) 切 洗

ページコード	商品コード	価格
5-0477-1201	5846510	¥8,200

全長:200 耐熱:180℃
材質:ハイカーボンステンレス
●片側の刃を鋭く刃渡曲にし、もう一方の刃を庖丁の様な刃付けをすることにより、ハサミ自体に庖丁とまな板の役割を持たせました。冷凍食品や魚の骨等また、バナナ等の柔らかいものも、庖丁で切った様な滑らかな切口となります。刃と刃に隙間を設け磨耗を減らすことにより、鋭い切れ味が長時間持続します。