

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20692-258	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。

洋庖丁 258

響十 (kyoto) 材質:ダマスカス鋼鍛造 強化木シリーズ



①牛刀 両	④万能出刃 両	⑦ベアリングナイフ 両
刃渡 ベージコード 全長 g 背厚 商品コード 価格	刃渡 ベージコード 全長 g 背厚 商品コード 価格	刃渡 ベージコード 全長 g 背厚 商品コード 価格
KP-1106 18cm 6-0258-0101 300 170 2.6 7917400 ¥21,000	KP-1117 17cm 6-0258-0401 295 220 2.9 7918800 ¥26,000	KP-1109 9cm 6-0258-0701 215 75 2.3 7918000 ¥16,000
KP-1105 21cm 6-0258-0102 335 215 2.6 7917500 ¥24,000		
KP-1104 24cm 6-0258-0103 370 250 2.9 7917600 ¥31,500		
KP-1103 27cm 6-0258-0104 393 285 2.9 7917700 ¥39,000		
②ペティーナイフ 両	⑤万能 両	⑧ピーリングナイフ 両
刃渡 ベージコード 全長 g 背厚 商品コード 価格	刃渡 ベージコード 全長 g 背厚 商品コード 価格	刃渡 ベージコード 全長 g 背厚 商品コード 価格
KP-1108 12cm 6-0258-0201 237 80 2.3 7917800 ¥17,000	KP-1115 16cm 6-0258-0501 282 170 2.6 7918400 ¥21,000	KP-1110 7cm 6-0258-0801 185 60 2.6 7918100 ¥16,000
KP-1107 15cm 6-0258-0202 268 90 2.3 7917900 ¥18,000	KP-1114 17.5cm 6-0258-0502 298 185 2.6 7918500 ¥24,000	
③筋引 両	⑥菜切 両	⑨ブレードナイフ 両
刃渡 ベージコード 全長 g 背厚 商品コード 価格	刃渡 ベージコード 全長 g 背厚 商品コード 価格	刃渡 ベージコード 全長 g 背厚 商品コード 価格
KP-1113 24cm 6-0258-0301 360 180 2.9 7918200 ¥31,500	KP-1116 16cm 6-0258-0601 285 195 2.6 7918600 ¥21,000	KP-1118 23cm 6-0258-0901 353 180 2.6 7918900 ¥29,000
KP-1112 27cm 6-0258-0302 400 220 2.9 7918300 ¥39,000	KP-1165 18cm 6-0258-0602 303 200 2.6 7918700 ¥24,000	KP-1119 16cm 6-0258-1001 290 135 2.6 7919000 ¥21,000

木屋 ニューエーデルワイス No.180シリーズ



材質:刃/ステンレス刃物鋼 ハンドル/ポリアセタール樹脂
●錆の原因となるカーボンの量を従来鋼の半分に抑え耐食性を向上し靱性が増し、しかも研ぎやすくなりました。
●ハンドル部は耐久性に優れたポリアセタール樹脂を使っているため長期間過酷な条件下で使用しても劣化しません。

⑪牛刀 両	⑭中鎌型 両
刃渡 ベージコード 全長 g 背厚 商品コード 価格	刃渡 ベージコード 全長 g 背厚 商品コード 価格
18cm 6-0258-1101 300 150 2.1 4323740 ¥12,000	14.5cm 6-0258-1401 260 96 1.8 4323770 ¥11,000
20cm 6-0258-1102 325 157 2.1 4323750 ¥13,000	
⑫ペティーナイフ 両	⑮洋出刃 両
刃渡 ベージコード 全長 g 背厚 商品コード 価格	刃渡 ベージコード 全長 g 背厚 商品コード 価格
11.5cm 6-0258-1201 215 58 1.8 4323730 ¥6,000	13.5cm 6-0258-1501 240 145 3.0 4323780 ¥15,000
	15cm 6-0258-1502 270 250 4.6 4323790 ¥18,000
	16.5cm 6-0258-1503 285 260 4.8 4323800 ¥20,000
	18cm 6-0258-1504 300 295 4.8 4323810 ¥22,000
⑬鎌型 両	⑯パン切庖丁 両
刃渡 ベージコード 全長 g 背厚 商品コード 価格	刃渡 ベージコード 全長 g 背厚 商品コード 価格
18cm 6-0258-1301 300 156 2.1 4323760 ¥12,000	22.5cm 6-0258-1601 345 125 1.0 4323820 ¥10,000

木屋 ニューエーデルワイス No.120シリーズ



材質:刃/ステンレス刃物鋼 ハンドル/ABS樹脂
●錆の原因となるカーボンの量を従来鋼の半分に抑え耐食性を向上し靱性が増し、しかも研ぎやすくなりました。

⑰牛刀 両	⑳菜切庖丁 両
刃渡 ベージコード 全長 g 背厚 商品コード 価格	刃渡 ベージコード 全長 g 背厚 商品コード 価格
18cm 6-0258-1701 305 95 1.8 4323680 ¥10,000	16.5cm 6-0258-2001 295 110 1.7 4323710 ¥11,000
20cm 6-0258-1702 325 100 1.8 4323690 ¥10,500	
⑱ペティーナイフ 両	㉑ジュニアキッチン 両
刃渡 ベージコード 全長 g 背厚 商品コード 価格	刃渡 ベージコード 全長 g 背厚 商品コード 価格
11cm 6-0258-1801 220 40 1.3 4323670 ¥5,000	12cm 6-0258-2101 220 50 1.3 4323720 ¥6,000
⑲鎌型 両	
刃渡 ベージコード 全長 g 背厚 商品コード 価格	
17cm 6-0258-1901 290 100 1.8 4323700 ¥10,000	

両...両刃 両...片刃 庖丁は全て右仕様です。

●このカタログに掲載されている価格は、2026年6月1日現在のもので、税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。

09 砥石・庖丁差し
10 まな板
11 調理機械
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