

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20692-265	株式会社クイックパック	0564-59-3525

## 265 洋庖丁

ご注文の際は、  
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

### 兼松作 洋庖丁(日本鋼・ツバ付)

最高の素材を吟味した日本鋼で柄は黒合板口金付で衛生的です。  
重量感があり、使いやすい業務用洋庖丁です。

01 1H ガス兼用鍋



02 ガス専用鍋

#### ①牛刀 厨

刃渡	ヘージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
33cm	6-0265-0101	480	312	2.4	0584200	製造中止

#### ②ペティーナイフ 厨

刃渡	ヘージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	6-0265-0201	260	71	1.6	0584500	製造中止

#### ③骨スキ 丸型 厨

刃渡	ヘージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	6-0265-0301	270	156	2.0	0584700	¥8,000

#### ④筋引 厨

刃渡	ヘージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
30cm	6-0265-0401	430	240	2.9	0585000	製造中止

#### ⑤洋出刃 厨

刃渡	ヘージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
27cm	6-0265-0501	405	398	4.2	0585300	製造中止

03 フライパン

### 本匠兼正作 洋庖丁(日本鋼・ツバ付)

素材は一般的な日本鋼で、刃立て等の  
取り扱いが簡単なプロ用洋庖丁です。

04 鍋全般



05 ブランドキッチン  
コレクション

#### ⑥牛刀 厨

刃渡	ヘージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	6-0265-0601	300	133	2.1	0585410	¥11,000
21cm	6-0265-0602	335	150	2.1	0585510	¥12,000
24cm	6-0265-0603	365	202	2.6	0585610	¥14,500
27cm	6-0265-0604	405	245	2.7	0585710	¥17,000
33cm	6-0265-0605	470	300	2.7	0585910	¥22,000

#### ⑦ペティーナイフ 厨

刃渡	ヘージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	6-0265-0701	235	62	1.5	0586010	¥8,000
15cm	6-0265-0702	260	64	1.6	0586110	¥8,500

#### ⑧骨スキ 角型 厨

刃渡	ヘージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	6-0265-0801	260	141	1.9	0586210	¥12,000

#### ⑨筋引 厨

刃渡	ヘージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	6-0265-0901	370	167	2.1	0586310	¥14,500
27cm	6-0265-0902	400	182	2.2	0586410	¥17,000

#### ⑩洋出刃 厨

刃渡	ヘージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	6-0265-1001	335	296	4.2	0586610	¥18,500
24cm	6-0265-1002	370	348	4.2	0586710	¥20,500
27cm	6-0265-1003	410	388	4.5	0586810	¥23,000

#### ⑪三徳庖丁 厨

刃渡	ヘージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	6-0265-1101	300	146	2.6	0586910	¥12,000

06 オープンウェア

### フライト Brieto-M10PROシリーズ (本刃付)

モリブデン・バナジウム鋼をベースとしたフライト特殊鋼。表面にデボット加工を施すことで、切った素材との摩擦を少なくし、すばらしい切れ味、刃離れの良さを可能にしました。また砥石にあたる面積が少ない為、研ぎ易さは抜群です。

07 ガストロノームパン



#### ⑫牛刀 厨

刃渡	ヘージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	6-0265-1201	304	150	2.2	4229200	¥14,000
21cm	6-0265-1202	333	165	2.2	4229300	¥16,000
24cm	6-0265-1203	370	210	2.2	4229400	¥20,200
27cm	6-0265-1204	400	240	2.5	4229500	¥26,000
30cm	6-0265-1205	433	280	2.5	4229600	¥34,000
33cm	6-0265-1206	466	330	2.5	4229700	¥44,000

#### ⑬ペティーナイフ 厨

刃渡	ヘージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	6-0265-1301	235	75	2.0	4229800	¥11,000
15cm	6-0265-1302	265	85	2.0	4229900	¥12,000

#### ⑭筋引 厨

刃渡	ヘージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	6-0265-1401	360	150	2.2	4230300	¥20,000
27cm	6-0265-1402	400	200	2.2	4230400	¥26,000

#### ⑮洋出刃 厨

刃渡	ヘージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	6-0265-1501	375	370	4.0	4230100	¥34,000
27cm	6-0265-1502	400	410	4.0	4230200	¥39,000

#### ⑯骨スキ 厨

刃渡	ヘージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	6-0265-1601	265	150	2.2	4230000	¥14,000

#### ⑰万能庖丁 厨

刃渡	ヘージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	6-0265-1701	282	150	2.2	4230500	¥14,000
17.5cm	6-0265-1702	295	160	2.2	4230600	¥16,000

#### ⑱菜切 厨

刃渡	ヘージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	6-0265-1801	283	160	2.2	4230700	¥14,000

08 庖丁

厨…両刃 厨…片刃 左仕様をご希望の際は別途お問い合わせください。

●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。