パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20692-281	株式会社クイックパック	0564-59-3525

281 洋庖丁・オールステンレス

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

WÜSTHOF ドイツ

CULINAR ヴォストフ クリナーシリーズ

人間工学にもとづいたバランスの良い18-10ステンレスハンドルにより、今までにない衛生的で、握り易く、使いやすい庖丁です。

- 刃の材質はステンレスクローム、モリブデンバナジウム鋼から作られています。
- 柄は、18-10ステンレス
- ベテラン技師により1本1本を手造りで作っております。
- 研磨は1本1本を熟練工により刃付しております。
- ハンドルのとりつけはすき間のあかないように完全にとりつけています。また、共柄仕様の為、従来の製品に比べ大変衛生的です。

SPECIAL GRADE Model For Japan

背の部分を丸く加工、指にやさしい仕上。プラシハンドル仕上により、衛生的で、すべりにくい。刃先のみ鏡面になっており最高級の仕上。超本刃付。砥石にのせた時にピッタリと刃全体があたり研ぎやすい。



①牛刀 SG 4589 両 A5

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
20cm	6-0281-0101	340	273	2.7	8063700	¥31,800

②スライサー SG 4529 両 A5

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
20cm	6-0281-0201	329	183	1.7	8063400	¥26,800

LE CORDON BLEU ヴォストフ コルドン・ブルーシリーズ

アゴ部分をカットした軽量タイプです。



③コックナイフ 4581 両 H5

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
23cm	6-0281-0301	358	205	2.6	3198800	¥39,000

④三徳庖丁 4181 両 H5

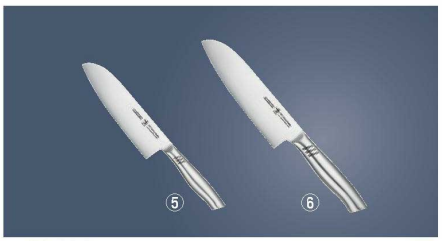
刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
17cm	6-0281-0401	303	163	2.1	3198500	¥21,400

ヘンケルス ドイツ

J.A. HENCKELS INTERNATIONAL

ユニティーデイリーシリーズ 両 洗

材質:18-8ステンレス　●オールステンレスのエントリーモデルです。



三徳庖丁 H7

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑤19367-161	16cm	6-0281-0501	277	105	1.5	2405830	¥3,300
⑥19367-181	18cm	6-0281-0601	323	145	1.7	2405840	¥3,500



⑦ペティーナイフ 19360-131 H7

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
13cm	6-0281-0701	250	71	1.5	2405820	¥2,500

両…両刃　片…片刃　庖丁は全て右仕様です。