

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20692-282	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 282

ZWILLING J.A.HENCKELS ツヴィリング(ヘンケルス)

ツインプロHBシリーズ 材質:刃部/特殊ステンレス鋼
ハンドル/ABS樹脂



●モダンデザインの中に伝統の息吹を感じさせる、クラシックを再定義したTWIN ProHBシリーズ
●衛生的に優れた半ツバ仕様(Half Bolster)で握りやすいハンドル、職人の手による本刃付けが生み出すシャープな切れ味
●全てにおいて、ツヴィリングの培った技術を凝縮した逸品と言えます。

①ペティーナ이프 30651	③三徳庖丁 30647
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
13cm 6-0282-0101 245 93 1.6 3506800 ¥11,000	18cm 6-0282-0301 305 189 2.0 3507300 ¥16,000
②シェフナイフ 30651	
刃渡 ベージコード 全長 g 背厚 商品コード 価格	
20cm 6-0282-0201 320 179 2.0 3507000 ¥17,000	

プロフェッショナルSシリーズ



●一流のプロも満足できる本物の切れ味。刃にはフリオデュア特殊ハイカーボステンレス鋼、ハンドル部分にはABS樹脂を使用しており、耐蝕性に大変優れています。また、刃身部分の貫通加工、リベットでの3ヶ所のカシメなど、堅牢性も十分に考慮しております。

④牛刀 細身 31020	⑥ペティーナ이프 31020
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
20cm 6-0282-0401 328 139 1.9 3504900 ¥22,000	10cm 6-0282-0601 210 70 1.5 3505800 ¥14,000
⑤牛刀 幅広 31021	
刃渡 ベージコード 全長 g 背厚 商品コード 価格	
16cm 6-0282-0501 298 221 3.0 3505200 ¥21,000	13cm 6-0282-0602 240 79 1.5 3505900 ¥16,000
20cm 6-0282-0502 330 258 3.0 3505300 ¥24,000	

ヘンケルス

ロストフライシリーズ 材質:刃部/特殊刃物鋼
ハンドル/ABS樹脂



●品質も良く、オーソックスなスタイルがロングセラーの秘密です。
●バランスが良いハンドルは適度に重量感が有り切れ味も良く、人気のシリーズです。

⑦洋庖丁 10054-880	⑨三徳庖丁 10055-880
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 6-0282-0701 300 145 2.0 3789710 ¥3,500	18cm 6-0282-0901 300 156 2.0 3789010 ¥3,500
⑧ペティーナ이프 10070-830	⑩小庖丁 10055-850
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
13cm 6-0282-0801 230 68 2.0 3788610 ¥2,200	15cm 6-0282-1001 260 101 2.0 3788910 ¥2,800

HIスタイルシリーズ 材質:刃部/スペシャルフォーミュラースチール
ハンドル/PP樹脂
FP/ABS樹脂



●高品質ステンレス鋼で抜群の切れ味
●エンドキャップ付きのエロミックハンドルで、手にしっくりとなじみ抜群のグリップが得られます。

⑪ペティーナ이프 16710-431	⑬三徳庖丁 16717-481
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
13cm 6-0282-1101 233 51 1.9 6060801 ¥2,000	18cm 6-0282-1301 305 104 1.8 6060821 ¥3,000
⑫小庖丁 16717-441	
刃渡 ベージコード 全長 g 背厚 商品コード 価格	
14cm 6-0282-1201 250 690 1.9 6060811 ¥2,500	

図…両刃 図…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、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
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 ロット・スコップ

08 庖丁