

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20692-293	株式会社クイックパック	0564-59-3525

293 中華庖丁

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

東京 杉本  SUGIMOTO

01 1H ガス兼用鍋



杉本作 中華庖丁 91

刃渡	ベージコード	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
① #1 22cm	6-0293-0101	95	325	380	2.9	110	0603400	¥39,091
② #6 22cm	6-0293-0201	110	325	450	3.0	105	0603700	¥55,000

材質:刃部/白紙2号(高炭素鋼削込鍛造品)
※薄刃/やわらかいものを切る…肉・野菜用



杉本作 中華庖丁 91

刃渡	ベージコード	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
③ # 22cm	6-0293-0301	95	325	480	4.0	110	0603500	¥45,000
④ # 7 22cm	6-0293-0401	110	325	550	3.6	105	0603800	¥59,091
⑤ #11 22cm	6-0293-0501	110	349	600	4.5	110	0603900	¥75,000

材質:刃部/白紙2号(高炭素鋼削込鍛造品)
※中厚刃/肉・野菜・高・魚など万能用



⑥杉本作 中華庖丁 91

刃渡	ベージコード	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
#3 22cm	6-0293-0601	95	325	800	4.5	105	0603600	¥49,000

材質:刃部/白紙2号(高炭素鋼削込鍛造品)
※厚刃/骨付の肉・魚用

02 ガス専用鍋

03 フライパン

グレステン

●グレステン鋼(ステンレス鋼)の特徴

高い硬度=切れ味の良さ 耐摩耗性=切れ味の持続性
靱性=強度 耐蝕性=サビに強い だから強い味方になります。

04 鍋全般



グレステン 中華庖丁 91

刃渡	ベージコード	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
⑦ 622-20W 22cm	6-0293-0701	114	330	490	2.0	105	4583700	¥58,000
⑧ 622-25W 22cm	6-0293-0801	114	330	580	2.5	105	4583800	¥61,000
⑨ 622-30W 22cm	6-0293-0901	114	330	630	3.0	105	4583900	¥64,000



⑩ミソノ 中華庖丁 両 92

ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No882 6-0293-1001	330	220×95	480 3.0	幅狭薄口	4992000 ¥43,100
No886 6-0293-1002	330	220×110	520 3.0	幅広薄口	4992100 ¥55,100
No887 6-0293-1003	330	220×110	640 4.0	幅広厚口	4992200 ¥57,500

材質:16クロームハイスステンレスモリブデン鋼

⑪ミソノ 小型中華庖丁 両 91

ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No661 6-0293-1101	300	190×95	310 2.2	家庭用	4991900 ¥18,600

材質:刃部/ハイカーボンモリブデン鋼



⑫OMS-6 92

刃渡	ベージコード	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
22cm	6-0293-1201	110	325	440	3.8	105	4583500	¥79,000

※薄刃/主に骨などを除く前菜用

⑬OMS-7 92

刃渡	ベージコード	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
22cm	6-0293-1301	110	325	580	4.7	110	4583600	¥85,000

※厚刃/万能用

05 ブランドキッチン

06 オープンエア



⑭堺孝行 イノックス 中華庖丁 ツバ付 92

刃渡	ベージコード	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
20043 19.5cm	6-0293-1401	85	300	290	2.0	96	7984900	¥26,400
20044 21cm	6-0293-1402	95	310	480	1.8	97	7985000	¥30,600
20045 22.5cm	6-0293-1403	110	325	520	1.8	97	7985100	¥34,800

材質:モリブデン鋼

⑮堺孝行 イノックス 中華庖丁 91

刃渡	ベージコード	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
20040 19.5cm	6-0293-1501	85	300	290	2.0	96	7945000	¥15,400
20041 21cm	6-0293-1502	95	315	450	2.0	97	7945100	¥21,100
20042 22.5cm	6-0293-1503	110	320	510	2.0	97	7945200	¥23,400

材質:刃部/モリブデン鋼



⑯正広作 中華庖丁 91

ベージコード	刃渡	幅	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑯TS-101 40871	6-0293-1601	175×67	290	240	1.6	2304480	¥7,500
⑰TS-103 40873	6-0293-1701	195×97	315	280	1.6	2304490	¥8,500
⑱TS-104 40874	6-0293-1801	210×105	328	320	1.6	2304510	¥9,500

材質:刃部/オリジナル特殊ステンレス鋼(MBS-26)
ハンドル/天然木



⑲堺菊守 中華庖丁 モリブデン鋼 SKK 91

刃渡	ベージコード	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
22cm	6-0293-1901	110	335	520	3.0	105	6850800	¥21,900

07 ホテルパン・ホームパン

08 庖丁

●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。