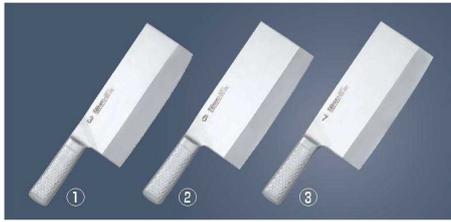


| | | |
|-----------|-------------|--------------|
| パンフレット番号 | 問合せ先 | 電話番号 |
| 20692-294 | 株式会社クイックパック | 0564-59-3525 |

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

中華庖丁・チョッパーナイフ・解体庖丁

294



ブライト M11プロ 中華庖丁

| ① | ② | ③ |
|---------------------------|----------------------------|----------------------------|
| M1167 #3 | M1168 #6 | M1169 #7 |
| 厚口 220×95 340 580 3.5 115 | 薄口 220×110 340 495 3.5 115 | 中厚 220×110 340 570 3.5 115 |
| 7909000 | 7909100 | 7909200 |
| ¥27,000 | ¥27,000 | ¥30,000 |

材質:刃部/モリブデンバナジウム鋼
ハンドル/18-8抗菌性ステンレス鋼



TOJIRO・PRO 中華庖丁

| ④ | ⑤ | ⑥ |
|--------------------|---------------------|---------------------|
| F-630 | F-631 | F-632 厚口 22.5cm |
| 22cm | 22cm | 22.5cm |
| 90 330 440 4.0 100 | 105 340 510 2.5 100 | 105 340 556 4.0 100 |
| 8395300 | 8395400 | 8395500 |
| ¥24,000 | ¥26,500 | ¥30,000 |

●スウェーデン鋼をベースに、モリブデン/バナジウム、クロムを添加して耐摩耗性に優れております。
●18-8ステンレスハンドルを使用しているため、洗いやすく衛生的です。



DPコバルト合金 中華庖丁

| ⑦ | ⑧ |
|---------------------|---------------------|
| F-921 22.5cm | F-922 22.5cm |
| 6-0294-0701 | 6-0294-0801 |
| 110 332 465 2.0 105 | 110 332 560 3.0 105 |
| 1533200 | 1533300 |
| ¥24,000 | ¥28,500 |

●DPコバルト合金鋼削法を採用した中華庖丁です。



⑨景水楼 中華庖丁

| ⑨ |
|------------------------|
| 6-0294-0901 |
| 175×87 285 300 2.0 105 |
| 7380800 |
| ¥3,300 |

材質:刃部/ステンレス刃物鋼



⑩ヴォストフ クレーバーナイフ 4680

| ⑩ | |
|-------------|-------------|
| 16cm | 18cm |
| 6-0294-1001 | 6-0294-1002 |
| 295 444 3.2 | 317 550 3.4 |
| 3193500 | 3193600 |
| ¥30,000 | ¥33,000 |



⑪正広 チョッパーナイフ

| 大 | 中 | 小 |
|---------------------|---------------------|--------------------|
| 18cm | 15cm | 12cm |
| 6-0294-1101 | 6-0294-1102 | 6-0294-1103 |
| 180×123 330 750 4.0 | 150×115 308 650 4.0 | 120×97 254 480 4.0 |
| 5880400 | 5880500 | 5880600 |
| ¥19,000 | ¥17,000 | ¥16,000 |

材質:刃部/モリブデン鋼



⑫チョッパーナイフ ステンレス刃物鋼

| ⑫ |
|-------------|
| 17cm |
| 6-0294-1201 |
| 310 550 3.8 |
| 2309510 |
| ¥8,000 |

材質:刃部/ステンレス刃物鋼
ハンドル/茶合板
●骨付き肉の切断などに最適です。



鋼付ナタ

| ⑬ | ⑭ |
|-------------|-------------|
| 地型 18cm | 東型 13.5cm |
| 6-0294-1301 | 6-0294-1401 |
| 360 700 7.0 | 360 800 9.0 |
| 8006300 | 8006400 |
| ¥7,700 | ¥8,200 |

材質:ハンドル/樺の木
●鋼付きで切れ味が良く、豚骨などを砕くのに大変便利です。

兼常作 解体庖丁シリーズ

ジビエ料理の下処理に



⑮兼常作 ローズ柄 皮剥ぎ

| ⑮ |
|-------------|
| 17cm |
| 6-0294-1501 |
| 280 130 2.0 |
| 1557050 |
| ¥12,500 |

材質:ブレード鋼材/SKD-12(全鋼)
柄材/ローズウッド

⑯兼常作 ローズ柄 骨透丸

| ⑯ |
|-------------|
| 14cm |
| 6-0294-1601 |
| 250 130 2.5 |
| 1555530 |
| ¥10,500 |

材質:ブレード鋼材/SKD-13(全鋼)
柄材/ローズウッド

⑰兼常作 ローズ柄 腸サキ

| ⑰ |
|-------------|
| 14cm |
| 6-0294-1701 |
| 255 140 2.5 |
| 1555540 |
| ¥17,000 |

材質:ブレード鋼材/SKD-14(全鋼)
柄材/ローズウッド

⑰兼常作 ローズ柄 頭取り

| ⑰ |
|-------------|
| 15cm |
| 6-0294-1801 |
| 255 130 2.5 |
| 1555550 |
| ¥11,500 |

材質:ブレード鋼材/SKD-15(全鋼)
柄材/ローズウッド

⑲兼常作 ローズ柄 骨透角

| ⑲ |
|-------------|
| 15cm |
| 6-0294-1901 |
| 265 140 2.5 |
| 1555560 |
| ¥11,500 |

材質:ブレード鋼材/SKD-16(全鋼)
柄材/ローズウッド

●イノシシ、シカ、トリなどのジビエの処理をはじめ、レストラン厨房での肉刺きなど、専門的分野で活躍する庖丁です。

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 ロート・スコップ

08 庖丁