パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20692-295	株式会社クイックパック	0564-59-3525

295 万能庖丁・トマトナイフ

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

01 IH・ガス兼用鍋
02 ガス専用鍋
03 フライパン
04 鍋全般
05 ブランドキッチンコレクション
06 オーブンウェア
07 ホテルパン・ガストロノームパン
08 庖丁

松翠 69層ダマスカス鋼シリーズ

材質:刃部／69層鋼ダマスカス　芯材／VG10　柄／黒合板

松翠とは…

禅の言葉で「松樹千年翠(しょうじゅせんねんのみどり)」という言葉があります。
常緑樹である松の葉は見た目にはほとんど変化はありませんが鮮やかな緑を保ち続けています。
時代に流されることのない洗練されたデザインと切れ味があなたのキッチンを彩ります。





①牛刀 両 刃

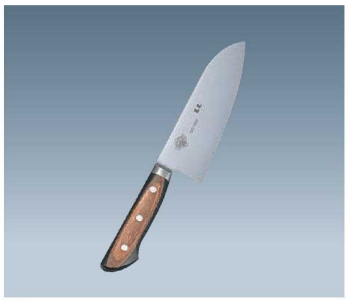
刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
20cm	6-0295-0101	332	228	2.0	0990920	¥16,000

②ペティナイフ 両 刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
13cm	6-0295-0201	236	101	2.0	0990930	¥10,000

③三徳 両 刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	6-0295-0301	315	234	2.0	0990910	¥15,000



④正広 万能庖丁 MS-2000（ステンレス） 両 刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.5cm	6-0295-0401	291	140	1.3	2941400	¥12,500



マスターコック 3000

⑤万能庖丁 両 刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.3cm	6-0295-0501	283	99	1.2	2933500	¥2,300

⑥菜切庖丁 両 刃 廃盤

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.3cm	6-0295-0601	285	97	1.0	2933600	¥2,300

刃部:ステンレス



ボンシェフ キッチンナイフ

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑦大 20.4cm 両	6-0295-0701	320	132	1.8	6922200	¥8,300
⑧小 14.5cm 片	6-0295-0801	250	74	1.5	6922300	¥6,300

刃部:モリブデンステンレススチール
ハンドル:黒合板柄

トマトナイフ



⑨WM トマトスライサー 5140 ドイツ

櫛部	ページコード	全長	g	商品コード	価格
7cm	6-0295-0901	190	140	7932800	¥5,500

材質:アルミダイキャスト-N
●トマトの厚さを均等に切る為の庖丁押さえとしてご使用できます。





⑩PC黒柄 トマトナイフ

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	6-0295-1001	275	52	1.0	1097600	¥3,200

ハンドル:ポリプロピレン

両…両刃　片…片刃　庖丁は全て右仕様です。