

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20692-296	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。

# フルーツナイフ 296



## PCサヤ付 フルーツナイフ

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
①三徳型 No.421	10.5cm	6-0296-0101	215	50	1.2	0605900 ¥1,200
②角型 No.422	10.5cm	6-0296-0201	215	56	1.2	0606000 ¥1,200

## 木サヤ付 フルーツナイフ

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
③三徳型 ST-700	11cm	6-0296-0301	210	70	1.8	6812600 ¥3,600
④剣型 ST-800	10.4cm	6-0296-0401	220	55	1.7	6812700 ¥3,400

**⑤フルーツナイフ ケント サヤ付** 71

刃渡 ページコード 全長 g 背厚 商品コード 価格

FK-405	10cm	6-0296-0501	210	60	1.2	7830300 ¥750
--------	------	-------------	-----	----	-----	--------------



## ⑥フルーツナイフ YA 18-8 ロイヤル

フルーツナイフ (皮ケース付)

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
8cm	6-0296-0601	175	46	1.5	5416500	¥8,900



## ミソノ 果物ナイフ (木製サヤ付)

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑦No.1	10.5cm	6-0296-0701	200	50	1.5	2879100 ¥3,400
⑧No.3	10.6cm	6-0296-0801	210	50	1.5	2879200 ¥3,800

材質:刃部/特殊ステンレス鋼



## ⑨関孫六 コンパクトナイフ (サヤ付き)

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
DH3342	12cm	6-0296-0901	240	61	1.0	2508310 ¥1,700

材質:刃部/ハイカーボンステンレス刃物鋼  
ハンドル・サヤ/ポリプロピレン (耐熱温度110℃)  
●切れ味・持続性の良いハイカーボン材採用、庖丁と同じ本格刃付けによって鋭い切れ味を実現



## ⑩KHS フルーツナイフ (サヤ付) DH-7172

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
9cm	6-0296-1001	195	50	1.3	3181520	¥700

材質:刃部/ステンレス刃物鋼  
ハンドル/ABS樹脂



## ⑪セラミックハニーナイフ

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
F-7098	10cm	6-0296-1101	212	45	1.0	7830100 ¥4,000

材質:刃部/ジルコニアセラミック ハンドル/ABS樹脂  
●安全ロック付きでボタンを押しながらラクラク開閉、折込ナイフ

## ⑫チタンハニーナイフ

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
F-7097	10cm	6-0296-1201	210	38	1.0	7830200 ¥7,100

材質:刃部/チタン合金 ハンドル/ABS樹脂  
●安全ロック付きでボタンを押しながらラクラク開閉、折込ナイフ



## ⑬プラ柄 波刃 使い捨て庖丁

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
22cm	6-0296-1301	345	100	1.45	7431000	¥2,100

●柄には交換時期の目安となる月数字(1~12)が片面に印字してあります。



**⑭ヴォストフ グレープフルーツナイフ 3044SP** 75

刃渡 ページコード 全長 g 商品コード 価格

10cm	6-0296-1401	210	38	2747300	¥3,700
------	-------------	-----	----	---------	--------

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