パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20692-303	株式会社クイックパック	0564-59-3525

303 パン・ケーキ

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。



①TS パン切ナイフ パンきり専科 分1

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
大 31965	30cm	6-0303-0101	420	40	1.5	7045400	¥3,600

材質:刃／ステンレス鋼　ハンドル／ABS樹脂



②TS パン切ナイフ パンきり専科Ⅱ 分1

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
小 31993	21.5cm	6-0303-0201	340	90	1.5	7045510	¥3,200

材質:刃／ステンレス鋼　ハンドル／ABS樹脂



PC黒柄 パン&ハムスライサー

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
③	25cm	6-0303-0301	385	122	2.0	7316900	¥3,100
④	30cm	6-0303-0401	435	142	2.0	7317000	¥3,200

材質:刃／ステンレス鋼



⑤ヴォストフ クラシック ブレッドナイフ 両 分1 ドイツ

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
4149	20cm	6-0303-0501	320	127	2.0	4126700	¥35,000
4150	23cm	6-0303-0502	356	175	2.3	4126800	¥38,000
4151	26cm	6-0303-0503	382	182	2.3	4126900	¥42,000



⑥ヴォストフ グルメ ブレッドナイフ 両 分1 ドイツ

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
4145	23cm	6-0303-0601	356	142	1.6	3190900	¥20,000



⑦ヴォストフ クラシックアイコン ブレッドナイフ 4166 両 分1 ドイツ

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
20cm	6-0303-0701	320	147	1.6	2760280	¥43,000
23cm	6-0303-0702	355	195	2.5	2760290	¥49,000



⑧ミソノ ウェーブナイフ 片 分1

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.696	30cm	6-0303-0801	430	150	1.6	4986200	¥21,200
No.697	36cm	6-0303-0802	495	160	1.6	4986300	¥23,400

●切れ味が冴え、しかもサビにくい。ミソノ・モリブデン鋼庖丁は、モリブデンとバナジウムの入ったハイカーボンの高級ステンレス(13クローム)・モリブデン鋼を使用し、ハイレベルの技術を駆使した理想の洋庖丁です。



マルチウェーブ 分1

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑨MW-25	25cm	6-0303-0901	380	120	1.6	8007700	¥7,400
⑩MW-35	35cm	6-0303-1001	480	140	1.6	8007800	¥8,650

材質:刃部／ステンレスモリブデン鋼
ハンドル／エラストマー樹脂　鞘／天然木
※ダンボール・ペットボトル等を切ることができ、キッチンナイフ、パン・カステラ切にもご使用できます。

●このカタログに掲載されている価格は、2026年9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。