パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20692-306	株式会社クイックパック	0564-59-3525





仁作 波刃ナイフ

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
①No.3000	21cm	6-0306-0101	375	110	1.5	3181600	¥7,400
②No.3010	27cm	6-0306-0201	440	140	1.5	3181700	¥9,200
③No.3020	33cm	6-0306-0301	500	170	1.5	3181800	¥12,900

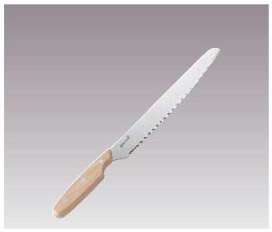
材質:刃部／ステンレス　ハンドル／天然木
●「押して切る」「引いて切る」、どちらでも切れる、驚きの切れ味を生む新型波刃です。



④ケーキナイフ PP-537 サ1

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
31cm	6-0306-0401	445	120	1.2	4901600	¥3,300

材質:刃部／SUS 420 J2
ハンドル／樫木 ウレタン仕上
●特殊波刃で切りクズが出にくいです。



⑤pas mal WAVECUT 240㎜ 018AB-5630 サ1

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	6-0306-0501	380	220	1.8	2205300	¥7,500

材質:刃部／ステンレス刃物鋼
ハンドル／積層強化木



⑥ケーキ・パン切りナイフ PP-539 サ1

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
17cm	6-0306-0601	300	52	1.0	8270600	¥1,500

材質:刃部／SUS 420 J2 ステンレス
ハンドル／天然木 ウレタン仕上



⑦銀チタン パン切り庖丁 抗 洗

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
F-7021	21cm	6-0306-0701	330	70	1.1	3288800	¥7,500

材質:刃部／銀含有チタン合金
ハンドル／抗菌耐熱ポリプロピレン樹脂



⑧スムーズパン切りナイフ HE-2101 277901 片 サ1

ページコード	刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
6-0306-0801	230	370	100	1.8	4461500	¥2,500

材質:刃部／ステンレス刃物鋼
ハンドル／エラストマー樹脂・ポリプロピレン
●独自の刃形状により、パンの切り残しがありません。



プログレード 切りやすいパンナイフ サ3

	ページコード	刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑨ブラック PG-104B	6-0306-0901	210	365	125	1.8	1312900	¥3,500
⑩レッド PG-104R	6-0306-1001	210	365	125	1.8	1312910	¥3,300



⑪プログレード ホットサンドナイフ サ1

ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
PG-106 6-0306-1101	248	63	1.8	2213040	¥4,000

材質:刀身／モリブデンバナジウムステンレス刃物鋼
柄／熱可塑性エラストマー
サヤ／ポリプロピレン
●波刃とストレート刃で多用途に使えます。

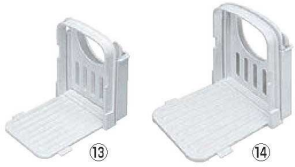


⑫PC パン切りトレー サ1

ページコード	商品コード	価格
6-0306-1201	8216400	¥1,000

340×270×H13
材質:トレー／メタクリル樹脂(耐熱90℃)
中アミ／ポリプロピレン(耐熱120℃)
●トレーの中に中アミを置き、マス目に沿って切ると、まっすぐ切れます。(1マス／18㎜)
●切りくずはトレーの中に残ります。

目盛にあわせて厚み調整プレートを差し込み、庖丁を入れるだけ。



食パン カットガイド 別0

	ページコード		商品コード	価格
⑬SCG1 (S)	6-0306-1301	190×145×H177	7008000	¥1,450
⑭SCG2 (L)	6-0306-1401	220×169×H209	7008100	¥2,450

材質:本体・プレート／ABS樹脂　庖丁ガード／ポリエチレン
耐熱温度:80℃
●折りたたみプレートが本体幅に収まり、スマートに収納できます。
●Lサイズはホームベーカリーで焼いた山型パンにも対応してます。

**ナナメカットで焼きたてパンをスライス
最後の一枚まできれいに切れます。**



ホームベーカリースライサー

	ページコード	外寸	商品コード	価格
⑮PS-955	6-0306-1501	159×235×H 69	4880900	¥2,500
⑯PS-956 フード付	6-0306-1601	164×242×H218	4880910	¥3,300

材質:安全ガード・厚み調節板・底板／ABS樹脂
ナイフあて／ポリプロピレン　本体枠・フード／スチロール樹脂
●サンドイッチに使える1cmから、リッチな3cmまで5㎜刻みで5段階に厚みの調節ができます。



厚み調節板を、切りたい厚みに合わせて本体枠に差し込みます。



パンを横に寝かせるように置きます。



ナイフをスリットに通しゆっくり動かしながら切ります。