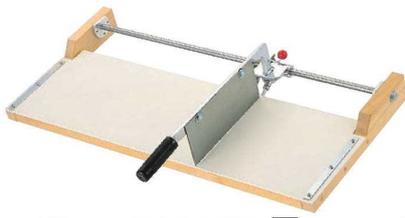


パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20692-895	株式会社クイックパック	0564-59-3525

895 麺切台・そば切庖丁

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

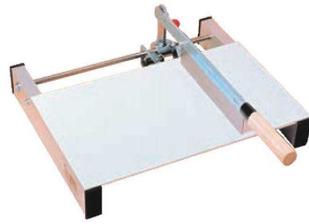
57 イベント調理機器



①スライド式 麺切機 **加** **別売**

ページコード	商品コード	価格
6-0895-0101	0582700	¥97,000

外寸:適合寸法/幅920×奥行280
刃渡:270
●うどん・そばなど、お好みの太さで均一にどんどん切る事ができます。



②麺切台 **加**

ページコード	外寸	庖丁刃長	重量	商品コード	価格
A-1000	6-0895-0201	445×365×H160	225	約4.5kg	5708500 ¥43,000
A-1300	6-0895-0202	600×400×H150	270	約6.6kg	8234900 ¥58,000

材質:庖丁/SUS440A
台/アルミニウム
●刃丁の上げる高さにより、切り巾が自在に変わります。
※麺の切り巾は約1.5～10mm



③こま板

ページコード	外寸	商品コード	価格
大手付	6-0895-0301	270×270×H35	5708100 ¥5,600
手無	6-0895-0302	270×270×H35	5708200 ¥5,100
小手付	6-0895-0303	230×230×H30	5708300 ¥3,850
手無	6-0895-0304	230×230×H30	5708400 ¥3,650

※写真は手付です

58 ピザ・パスタ

59 うどん・そば

52 電気・ガスコンロ

53 焼アミ

54 オープン・電子レンジ

55 低温調理器・フードウォーマー

56 お好み焼・たこ焼・鉄板焼関連



④そば切りまな板 L型

ページコード	商品コード	価格
6-0895-0401	7005800	¥7,700

外寸:700×200
厚さ:15 重量:0.7kg
材質:桐
●手前をL型の足で高くすることによって庖丁をまな板に平に立てることができるので、そばが切りやすいです。



⑤全鋼 麺切庖丁 **加**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
A-1031 24cm	6-0895-0501	282	310	2.0	6852100	¥5,375
A-1032 27cm	6-0895-0502	323	400	2.0	6852200	¥7,000

材質:55CSC焼入鋼



⑥麺切庖丁「切れ者」 A-1012 **加**

ページコード	商品コード	価格
6-0895-0601	5708800	¥28,000

刃渡:300 全長:300
重量:670g 背厚:2.7
材質:安来鋼青紙2号



⑦ステンレス鋼 別型 麺切庖丁 切れ者 A-0020 **加**

ページコード	商品コード	価格
6-0895-0701	8421100	¥36,800

刃渡:330 全長:330
重量:860g 背厚:2.8
材質:金IIステンレス鋼



⑧ステンレス鋼 麺切庖丁 切れ者 **加**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
A-1028 24cm	6-0895-0801	260	410	2.5	8421300	¥12,000
A-1048 27cm	6-0895-0802	300	510	2.5	8421400	¥15,000
A-1058 30cm	6-0895-0803	310	600	2.5	8421200	¥18,500

材質:金IIステンレス鋼
●錆びにくくよく切れます。



⑨卓上型 ほうき **加**

ページコード	商品コード	価格
6-0895-0901	7005400	¥450

外寸:285×200
材質:いぐさ



⑩そば・粉用 はけ A-1850 **加**

ページコード	商品コード	価格
6-0895-1001	5743200	¥5,000

外寸:350×75
材質:柄/フナ
毛/黒アズロン

●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。