

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20706-134	株式会社クイックパック	0564-59-3525

007 包丁・砥石・まな板

料理道具

厨房用品

134



實光刃物

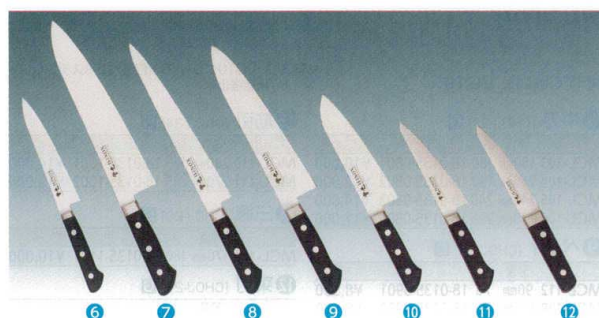
日本鋼はモリブデン鋼に比べて錆びやすいですが、切れ味が維持できる素材です。切れ味優先の方向け。



説明画像：三徳



柄部：合板柄 刃身：日本鋼 仕上：本職研



説明画像：牛刀



柄部：合板柄 刃身：モリブデン鋼 仕上：本職研



説明画像：菜切



柄部：樹脂柄 刃身：モリブデン鋼

堺寛光 日本鋼(ツバ付)

① 牛刀 [CHPE-02] G

刃渡	g		
180mm(50004)	135	18-0134-0101	¥11,700
210mm(50005)	160	18-0134-0102	¥12,800
240mm(50006)	200	18-0134-0103	¥15,500
270mm(50007)	250	18-0134-0104	¥18,000
300mm(50008)	270	18-0134-0105	¥20,500

② ペティ [CHPE-01] G

刃渡	g		
120mm(50001)	63	18-0134-0201	¥8,500
150mm(50003)	65	18-0134-0202	¥8,800

③ 筋引 [CHPE-03] G

刃渡	g		
240mm(50011)	155	18-0134-0301	¥15,500
270mm(50012)	170	18-0134-0302	¥18,000
300mm(50013)	208	18-0134-0303	¥20,500

④ 骨スキ角 [CHPE-05] G

刃渡	g		
150mm(50018)	160	18-0134-0401	¥12,800

⑤ 三徳 [CHPE-04] G

刃渡	g		
180mm(50024)	140	18-0134-0501	¥12,800

鋼の中にクロームを12%以上加えることによって耐食性が向上し、サビがでにくい。

切れ味の抜群さ、刃持ちの良さが、一日にかなりの量を切る場合なども切れ味が維持できる商品となっています。

堺寛光 INOX

⑥ ツバ付ペティ [CHPB-01] G

刃渡	g		
120mm(51001)	80	18-0134-0601	¥10,200
150mm(51003)	85	18-0134-0602	¥10,800
180mm(51026)	108	18-0134-0603	¥13,600

⑦ ツバ付牛刀 [CHPB-02] G

刃渡	g		
180mm(51004)	145	18-0134-0701	¥15,200
210mm(51005)	180	18-0134-0702	¥17,600
240mm(51006)	230	18-0134-0703	¥21,300
270mm(51007)	255	18-0134-0704	¥25,400
300mm(51008)	285	18-0134-0705	¥30,600

⑧ ツバ付筋引 [CHPB-03] G

刃渡	g		
210mm(51027)	162	18-0134-0801	¥17,600
240mm(51011)	175	18-0134-0802	¥21,300
270mm(51012)	180	18-0134-0803	¥25,400

⑨ ツバ付洋出刃 [CHPB-04] G

刃渡	g		
210mm(51015)	310	18-0134-0901	¥25,500
240mm(51016)	350	18-0134-0902	¥28,800
270mm(51017)	415	18-0134-0903	¥33,600

⑩ ツバ付三徳 [CHPB-05] G

刃渡	g		
180mm(51024)	150	18-0134-1001	¥16,700

⑪ ツバ付骨スキ角 [CHPB-06] G

刃渡	g		
150mm(51018)	145	18-0134-1101	¥16,700

⑫ ツバ付骨スキ丸 [CHPB-07] G

刃渡	g		
150mm(51020)	160	18-0134-1201	¥16,700

ツバ無しシリーズなので、軽いのが特徴です。樹脂柄は耐熱 150℃。衛生管理ができるので、給食産業、外食産業などで良く使われています。

● 刃身にはモリブデン鋼を使用しているので、錆に強く、高い耐久性を誇ります。

● 樹脂製ハンドルなので、衛生的にお使いいただけます。

堺寛光 スタンダード抗菌 (ブラ柄ツバ無)

⑬ ペティ(両刃) [CHPC-07] G 抗菌

刃渡	g		
120mm(51231)	75	18-0134-1301	¥5,700
150mm(51233)	80	18-0134-1302	¥5,800

⑭ 牛刀(両刃) [CHPC-08] G 抗菌

刃渡	g		
180mm(51234)	160	18-0134-1401	¥8,400
210mm(51235)	175	18-0134-1402	¥8,900
240mm(51236)	235	18-0134-1403	¥10,300
270mm(51237)	265	18-0134-1404	¥12,800
300mm(51238)	325	18-0134-1405	¥14,400

⑮ 筋引(両刃) [CHPC-09] G 抗菌

刃渡	g		
240mm(51241)	165	18-0134-1501	¥10,300
270mm(51242)	180	18-0134-1502	¥12,800

⑯ 三徳(両刃) [CHPC-10] G 抗菌

刃渡	g		
180mm(51254)	160	18-0134-1601	¥8,900

⑰ 菜切(両刃) [CHPC-11] G 抗菌

刃渡	g		
180mm(51255)	195	18-0134-1701	¥8,900

※上記の価格には消費税は含まれておりません。

料理道具

001
009

001

鍋・フライパン

002

ホテルパン・バット

003

給食道具・食缶

004

番重・コテナ類

005

キッチンボット・保存容器

006

ボトル・ザル・漬物米びつ

007

包丁・砥石・まな板

008

調理用品・調味料・中薬用品

009

揚げ物用品・揚げ物網