

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20706-145	株式会社クイックパック	0564-59-3525

145

厨房用品

料理道具

007 包丁・砥石・まな板

料理道具

001
009

001
鋼フライパン

002
ホテルパン

003
給食道具・食缶

004
番童・コンテナ類

005
キッチンボット

006
ボールザル

007
まな板

008
中華用品

009
揚げ物用品

堺菊守

材質:刀身/SKKバナジウム鋼
柄/黒合板



堺菊守 ステンレス包丁

① 三徳型 [CHAZ-01]

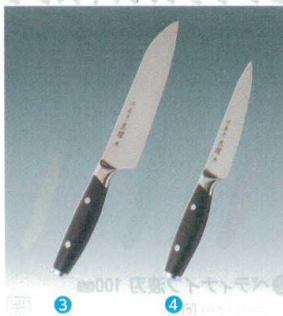
刃渡	g		
165mm	100	18-0145-0101	¥6,000

② ペティ [CHAZ-04]

刃渡	g		
120mm	30	18-0145-0201	¥2,700
135mm	35	18-0145-0202	¥3,200

関藤平

刃の芯材には高硬度と靱性、耐食性に優れたコバルト合金を使用しています。



関藤平 黒曜 ダマスカス

③ 三徳 [CHOB-18] G

刃渡			
165mm		18-0145-0301	¥15,000



まるで芸術品のように美しい69層のダマスカス模様

④ ペティ [CHOB-19] G

刃渡			
120mm		18-0145-0401	¥10,000



発売以来 1200 万本突破のロングセラーシリーズ。

全貫通構造で丈夫な上に適度な重量感が心地よいバランスの良いハンドル。

抜群の切れ味、錆びにくさを誇るブレード。高品質でオーソドックスなスタイルが特徴のシリーズです。

材質:刀身/特殊ステンレス刃物鋼
柄/POM樹脂



ヘンケルス ロストフライ

⑤ ペティナイフ [CHID-01] G 洗

刃渡	g		
10070-830 130mm	68	18-0145-0501	¥2,200

⑧ 三徳包丁 [CHID-04] G 洗

刃渡	g		
10055-161 165mm	147	18-0145-0801	¥3,000
10055-880 180mm	156	18-0145-0802	¥3,500

⑥ 洋包丁 [CHID-02] G 洗

刃渡	g		
10054-880 180mm	145	18-0145-0601	¥3,500

⑨ パンナイフ [CHID-06] G 洗

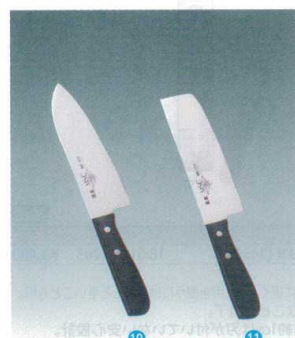
刃渡	g		
10022-820 200mm	154	18-0145-0901	¥3,500

⑦ 小包丁 [CHID-03] G 洗

刃渡	g		
10055-850 150mm	101	18-0145-0701	¥2,800

正広 MASAHIRO

発売以来約 50 年を誇る超ロングセラーのシリーズ最新版。



材質:刀身/ステンレス鋼(MBS-26)
柄/積層強化木(抗菌剤入)

正広作 ステンレス包丁 MS-400

⑩ 三徳型 [CHBE-01] B

刃渡			
165mm(11041)		18-0145-1001	¥7,500

⑪ 薄刃型 [CHBE-02] B

刃渡			
160mm(11044)		18-0145-1101	¥7,500

正広 MASAHIRO

切れ味本位のハガネを特殊鍛造で割込加工。ハガネの切れ味はそのままにステンレスの利便性を兼ね備えた包丁です。



材質:刀身/ステンレス(SUS410L)、白2
柄/積層強化木(抗菌剤入)

正広作 割込包丁 MC-80

⑫ 三徳型 [CHBC-01] B

刃渡			
165mm(10301)		18-0145-1201	¥7,400

⑬ 薄刃型 [CHBC-02] B

刃渡			
160mm(10302)		18-0145-1301	¥7,400

※上記の価格には消費税は含まれておりません。