

|           |             |              |
|-----------|-------------|--------------|
| パンフレット番号  | 問合せ先        | 電話番号         |
| 20706-146 | 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

146

関孫六

切れ味と堅牢性を併せ持つ本格派

三工程刃付け後にできる角を滑らかに研磨。食材の切断抵抗を小さくすることで爽快な鋭い切れ味を実現しています。



関孫六 べにふじ

① 牛刀 [CHOE-23] E

| 刃渡    |              |        |
|-------|--------------|--------|
| 180mm | 18-0146-0101 | ¥6,500 |
| 210mm | 18-0146-0102 | ¥6,700 |
| 240mm | 18-0146-0103 | ¥7,500 |
| 270mm | 18-0146-0104 | ¥8,000 |

② ペティナイフ [CHOE-22] E

| 刃渡    |              |        |
|-------|--------------|--------|
| 120mm | 18-0146-0201 | ¥5,500 |
| 150mm | 18-0146-0202 | ¥5,700 |

③ 三徳 [CHOE-24] E

| 刃渡    |              |        |
|-------|--------------|--------|
| 165mm | 18-0146-0301 | ¥6,500 |

④ 三徳ディンプル [CHOE-25] E

| 刃渡    |              |        |
|-------|--------------|--------|
| 165mm | 18-0146-0401 | ¥6,700 |

⑤ 小三徳 [CHOE-26] E

| 刃渡    |              |        |
|-------|--------------|--------|
| 145mm | 18-0146-0501 | ¥6,000 |

材質:刀身/ステンレス鋼  
柄/積層強化木

関孫六

切れ味が持続し、研ぎ直ししやすいステンレス三層鋼。



刃先を薄く仕上げ、独自の刃付けを施すことで鋭い切れ味を実現します。食器洗浄機、食器乾燥機に対応しています。

関孫六 萌黄

⑥ 三徳 [CHOE-28] E

| 刃渡    |              |        |
|-------|--------------|--------|
| 165mm | 18-0146-0601 | ¥3,300 |

⑦ 菜切 [CHOE-29] E

| 刃渡    |              |        |
|-------|--------------|--------|
| 165mm | 18-0146-0701 | ¥3,300 |

材質:刃身/モリブデンバナジウムステンレス刃物鋼  
柄/ポリプロピレン、ナイロン

⑧ 牛刀 [CHOE-30] E

| 刃渡    |              |        |
|-------|--------------|--------|
| 180mm | 18-0146-0801 | ¥3,300 |

関孫六

高級感のある美しい樋目模様が特徴。

三工程刃付けによる鋭い切れ味が長く続く高硬度刃体を採用したシリーズです。



関孫六 いまよう

⑨ 牛刀 (樋目) [CHOE-19] E

| 刃渡    |              |        |
|-------|--------------|--------|
| 180mm | 18-0146-0901 | ¥5,500 |
| 210mm | 18-0146-0902 | ¥5,700 |

⑩ ペティ (樋目) [CHOE-20] E

| 刃渡    |              |        |
|-------|--------------|--------|
| 120mm | 18-0146-1001 | ¥4,700 |

材質:刃身/モリブデンバナジウムステンレス刃物鋼  
口金/ステンレススチール  
柄/積層強化木



樋目模様を施し高級感のある美しい刃体に仕上げました。高硬度のステンレス鋼を使用することで切れ味の持続性を実現しました。

⑪ 三徳 (樋目) [CHOE-21] E

| 刃渡    |              |        |
|-------|--------------|--------|
| 165mm | 18-0146-1101 | ¥5,500 |



⑫ ウィステリア 三徳包丁170mm

[CHET-01] E

| 全長          |              |        |
|-------------|--------------|--------|
| 300         |              |        |
| FC-680 ブラック | 18-0146-1201 | ¥2,800 |
| FC-681 ピンク  | 18-0146-1202 | ¥2,800 |
| FC-682 イエロー | 18-0146-1203 | ¥2,800 |

材質:刀身/ステンレス刃物鋼

ハンドル/ポリプロピレン樹脂

●本刃付けにより、高い切れ味を追求。

●軽くて持ちやすいカラー樹脂ハンドル。

※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  
パット  
ホッパ  
パン

003  
給湯器具  
食缶

004  
番重  
コンテナ類

005  
保存容器  
キッチン  
ボット

006  
ボールザル  
漬物  
米びつ

007  
包丁・砥石・  
まな板

008  
種類  
バスケット

009  
揚げ物用品