

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20706-149	株式会社クイックパック	0564-59-3525

149

厨房用品

料理道具

007 包丁・砥石・まな板

料理道具

001
009

001
009

002
009

003
009

004
009

005
009

006
009

007
009

008
009

009
009



① 堺孝行 ウェブナイフ

[CHDA-12] B

刃渡	全長	g	
300mm(10115)	435	140	18-0149-0101 ¥14,700
360mm(10117)	500	160	18-0149-0102 ¥16,700

② 堺孝行 ナイロンハンドル ウェブナイフ

[CHDA-13] B

刃渡	全長	g	
300mm(10116)	435	160	18-0149-0201 ¥14,800
360mm(10118)	495	180	18-0149-0202 ¥16,800

材質:刃部/ステンレス鋼 柄/ナイロン66
耐熱温度:170°C



③ ビクトリノックス ウェブナイフ

[CVNX-33] G

刃渡	全長	g	
300mm	435	140	18-0149-0301 ¥8,000
360mm	490	160	18-0149-0302 ¥9,500

材質:刃部/ハイカーボンクロムモリブデン鋼
柄/ポリアミド樹脂
耐熱温度:150°C



④ ビクトリノックス スライシング ナイフ 250mm

[CVNX-19] G

18-0149-0401 ¥9,000

全長:395
材質:刃部/ステンレススチール
柄/ポリアミド樹脂
耐熱温度:150°C
●厳しい衛生基準で知られる、NSFインターナショナルの規格に適合するNSFマーク入り。



⑤ 堺孝行 サーモンナイフ 300mm(10105)

[CHDA-10] B

18-0149-0501 ¥19,600
全長:425 材質:刃部/ステンレス鋼(8A鋼) 柄/積層強化木



⑥ 堺孝行 ナイロンハンドル サーモンナイフ 300mm(10125)

[CHDA-11] B

18-0149-0601 ¥19,600
全長:435 耐熱温度:170°C
材質:刃部/ステンレス鋼(8A鋼) 柄/66ナイロンハンドル



⑦ 波刃モンスター

[CPKK-01] G

	全長	刃渡	
M-1	595	450	18-0149-0701 ¥15,000
M-2	505	360	18-0149-0702 ¥8,000
M-3	425	280	18-0149-0703 ¥6,500

材質:ブレード/モリブデンバナジウム鋼
ハンドル/ポリプロピレン
●パンを切る際に手が疲れにくい軽々な作りになっています。
●細かく鋭い波刃のため、軽快な切れ味です。



⑧ 堺孝行 ステンカステラナイフ 木柄 300mm

[CHDE-05] B

18-0149-0801 ¥20,600
全長:438 材質:刃/ステンレス刃物鋼 柄/積層合板



⑨ 堺菊守 SKKバナジウム鋼 カステラナイフ 300mm

[CHAT-08] A

刃渡	全長	
300mm	440	18-0149-0901 ¥17,900



⑩ マトファ INOXナイフ

[CRBF-01] A

刃渡	全長	
360mm(22051)	500	18-0149-1001 ¥17,600
410mm(22055)	540	18-0149-1002 ¥21,600

※上記の価格には消費税は含まれておりません。