

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20706-150	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

150

料理道具

001

009

001 鋼 フライパン

002 パット

003 給食道具 食卓

004 番煎しコンテナ類

005 保存容器

006 ボールザル

007 まな板

008 種類 バスマシン

009 揚げ物用品

VICTORINOX ビクトリノックス スイスクラシック



① ステンレス パン切包丁

茶合板柄 [CHRA-05] △ E

刃渡	全長	
250mm	370	18-0150-0101 ¥4,300

材質: 柄/茶合板材

② 堺菊守 SKKバナジウム鋼パン切

[CHAT-04] △

刃渡	全長	
250mm	380	18-0150-0201 ¥10,600

材質: 柄/黒合板



③ ブレッドナイフ ブラック

[CVNX-16] △ G

刃渡	全長	
210mm	342	18-0150-0301 ¥5,300

材質: 刃部/ステンレス 柄/TPE

④ ブレッドナイフSP ブラック

[CVNX-27] △ G

刃渡	全長	
210mm	350	18-0150-0401 ¥5,800

材質: 刃部/ステンレス 柄/TPE

⑤ ブレッドナイフPro ブラック

[CVNX-28] △ G

刃渡	全長	
260mm	383	18-0150-0501 ¥7,500

材質: 刃部/ステンレス 柄/TPE

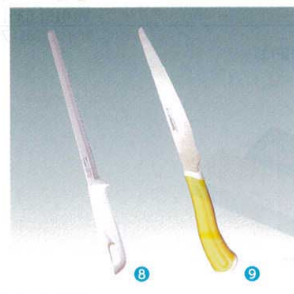


⑥ ビクトリノックス ブレッドナイフ

[CVNG-05] △ G

刃渡	全長	
230mm	363	18-0150-0601 ¥21,000

材質: 刃部/ステンレス 柄/POM



⑧ ケーキナイフ DL-6282

[CCKF-02] △ E

刃渡	全長	
275mm	400	18-0150-0801 ¥2,200

材質: 刃部/ステンレス刃物鋼 柄/ポリプロピレン

耐熱温度: 110℃



⑩ プレミオ AS パンナイフ

31803 [CHOB-20] E

刃渡	全長	
190mm	324	18-0150-1001 ¥3,000

材質: 刃部/ステンレス鋼 柄/18-8ステンレス



⑫ スタンダード抗菌PC柄 パン切

[CHPC-12] G

刃渡	全長	
300mm(54701)	440	18-0150-1201 ¥12,200
360mm(54702)	500	18-0150-1202 ¥13,700

材質: 刃部/モリブデン鋼 柄/樹脂



⑦ 藤寅作 DPコバルト合金鋼割込 パンスライサー FU-629 [CHEF-21] E

刃渡	全長	
215mm	340	18-0150-0701 ¥10,000

材質: 柄/18-8ステンレス



⑨ スムーズパン切りナイフ HE-2101 [CHOA-01] △ E

刃渡	全長	
230mm	370	18-0150-0901 ¥2,500

材質: 刃部/ステンレス刃物鋼 柄/TPE



⑪ 堺孝行 パン切ステン(波刃)PC柄

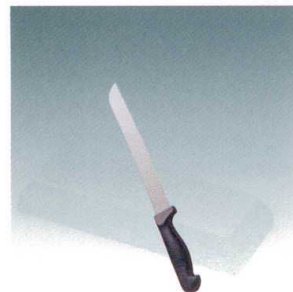
[CHAT-09] E

刃渡	全長	
250mm	380	18-0150-1101 ¥7,500

材質: 柄/ナイロン66 耐熱温度: 170℃

最後までまな板に手が当たらず
切りやすい

村斗 Slim 熊三栄
MOV STAINLESS STEEL
MADE IN JAPAN / SHIMOMURA
MURATO



⑬ 黒プラ柄 パン切りナイフ

[CHOB-01] △

刃渡	全長	
200mm	320	18-0150-1301 ¥730

材質: 刃部/ステンレス刃物鋼



⑭ プログレード パンナイフ

PG-104B [CHOJ-31] E

刃渡	全長	
205mm	355	18-0150-1401 ¥3,600

材質: 刃部/モリブデンバナジウムステンレス鋼 柄/熱可塑性エラストマー



⑮ 村斗 Slim Mov パンナイフ

MSL-106 [CHOJ-32] △ G

刃渡	全長	
220mm	345	18-0150-1501 ¥2,500

材質: 刃部/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



⑯ モリブデン鋼 パン切包丁

黒合板柄 [CHRA-04] △ E

刃渡	全長	
250mm	380	18-0150-1601 ¥7,900

重量: 145g

材質: 刃部/モリブデン鋼 柄/黒合板材

※上記の価格には消費税は含まれておりません。