

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20457-279	株式会社クイックパック	0564-59-3525

279 厨房用品

料理道具

庖丁・ナ

KG

※このページの庖丁の表示サイズは、マチ付庖丁は刃先からマチまで、マチなし庖丁は刃渡り寸法となっております。(P.269参照)



正広 MASAHIRO

創業以来、原材料の改善と共に、加工技術の研究開発に専念し、切れ味、耐久性、耐食性、さらにデザイン、使い良さを追求しています。

正広作 ステンレス和庖丁

日本刀鍛錬の技術を生かした和庖丁。
●特殊ステンレス鋼

① 柳刃(片刃)〈AMS-H0〉

cm	全長	g	背厚
6-0279-0101	20	10612	322 117 2.5
6-0279-0102	24	10613	365 139 2.5
6-0279-0103	27	10614	410 172 2.5

② 蛸引(片刃)〈AMS-H1〉

cm	全長	g	背厚
6-0279-0201	20	10622	321 106 2.5
6-0279-0202	24	10623	366 121 2.5

③ 出刃(片刃)〈AMS-H2〉

cm	全長	g	背厚
6-0279-0301	12	10603	242 131 3.0
6-0279-0302	13.5	10604	252 183 4.0
6-0279-0303	15	10605	275 217 4.0
6-0279-0304	16.5	10606	285 225 4.0
6-0279-0305	18	10607	310 275 4.0
6-0279-0306	21	10609	340 412 5.0

④ 薄刃(片刃)10632 16.5cm

cm	全長	g	背厚
6-0279-0401	295	176	2.5

⑤ おさかな庖丁 10643 〈AMS-N0〉

cm	全長	g	背厚
6-0279-0501	16.5	290	135 2.0

材質:刀身 ステンレス刃物鋼

●ハンドル 積層強化木(黒合板)
●柳刃庖丁と出刃庖丁の一体型で、おろしから造りまでこなせます。

⑥ 正広作 ステンレス鋼 頭オトシ(中・大型魚解体包丁)(片刃)〈AMS-N6〉

cm	全長	g	背厚
6-0279-0601	23.5	41102	353 215 2.2

材質:刀身/ステンレス鋼

柄/ローズウッド

●中型以上の魚を下すのに適した包丁です。
●マグロなどの解体もできます。



指のあたる部分を削り抜群のフィット感です。

木柄なのに防腐、防菌、防水効果!

手になじみ易く、疲れにくい木柄に天然樹脂(食品添加物)を浸透させることにより、水の染み込みを抑え腐りにくく、雑菌の繁殖を防ぎます。
刃には、モリブデン鋼とステンレスの複合材を使用していますので、錆びにくく、切れ味が良く耐摩耗性に優れています。



ステンレス鋼 防菌柄 和包丁シリーズ

⑦ 正夫(片刃)〈ABU-02〉

cm	全長	g	背厚
6-0279-0701	18	305	100 3.4
6-0279-0702	21	340	110 3.4
6-0279-0703	24	375	130 3.4
6-0279-0704	27	410	170 3.4
6-0279-0705	30	445	210 3.7

⑧ 出刃(片刃)〈ABU-01〉

cm	全長	g	背厚
6-0279-0801	12	245	130 4.5
6-0279-0802	13.5	265	200 7.0
6-0279-0803	15	280	230 7.0
6-0279-0804	16.5	305	280 7.5
6-0279-0805	18	330	340 8.0

⑨ 薄刃(片刃)〈ABU-04〉

cm	全長	g	背厚
6-0279-0901	16.5	300	160 3.5

⑩ 菜切(両刃)〈ABU-05〉

cm	全長	g	背厚
6-0279-1001	16.5	315	150 2.5

⑪ 三徳(両刃)〈ABU-07〉

cm	全長	g	背厚
6-0279-1101	16.5	315	125 2.4

⑫ アジ切(片刃)〈ABU-03〉

cm	全長	g	背厚
6-0279-1201	10.5	225	90 3.5
6-0279-1202	12	245	105 3.5

⑬ 貝サキ(片刃)〈ABU-06〉

cm	全長	g	背厚
6-0279-1301	12	245	70 3.5

藤寅作 MVモリブデン鋼 和包丁シリーズ

⑭ 柳刃(片刃)〈ATU-60〉

cm	全長	g	背厚
6-0279-2001	FU-1056	21	335 85 2.5
6-0279-2002	FU-1057	24	370 120 3.0
6-0279-2003	FU-1058	27	410 145 3.0
6-0279-2004	FU-1059	30	440 185 3.5

⑮ 蛸引(片刃)〈ATU-75〉

cm	全長	g	背厚
6-0279-2101	FU-1060	24	375 105 2.5
6-0279-2102	FU-1061	27	405 130 3.0
6-0279-2103	FU-1062	30	435 150 3.5

⑯ 出刃(片刃)〈ATU-59〉

cm	全長	g	背厚
6-0279-2201	FU-1053	15	290 235 4.0
6-0279-2202	FU-1054	16.5	310 275 4.0
6-0279-2203	FU-1055	18	335 330 5.0

⑰ あじ切(片刃)〈ATU-74〉

cm	全長	g	背厚
6-0279-2301	FU-1050	10.5	220 80 3.0
6-0279-2302	FU-1051	12	235 95 3.0

⑱ 三徳 FU-948(両刃)

cm	全長	g	背厚
6-0279-2401	17	305	125 3.0

⑲ 菜切 FU-949(両刃)

cm	全長	g	背厚
6-0279-2501	16.5	305	140 3.0

耐蝕性、耐摩耗性に優れたモリブデン鋼を使用したステンレス系和包丁です。さびに強く、お手入れが簡単です。
※⑲・⑲はモリブデン鋼+軟質ステンレス鋼の本鍛造になります。

料理道具

調理小物

調理機械

厨房機器・設備

サービス用品

喫茶用品

鉄板焼用・軽食・調理用品

製菓用品

棚・ラック

洗浄用・拭き用

清掃用品

長靴・白衣

消耗品