

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20457-289	株式会社クイックパック	0564-59-3525

289 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、すべて刃渡り寸法となっております。



正広 MV-H鋼シリーズ

●三段階に渡る本焼き入れにより、高い焼き入れ硬度と金属結晶粒子の極細化が、切れ味の持続性と研ぎ易さを一段と向上させています。

① パーリング (AMS-K7) 目

cm	全長	g	背厚
6-0289-0101	14901	9	205 67 1.8

② ユーティリティ (両刃) (AMS-K8) 目

cm	全長	g	背厚
6-0289-0201	14902	12	235 72 1.8
6-0289-0202	14904	15	265 78 1.8

③ シェフナイフ (両刃) (AMS-L0) 目

cm	全長	g	背厚
6-0289-0301	14910	18	305 138 2.0
6-0289-0302	14911	21	335 150 2.0
6-0289-0303	14912	24	370 200 2.5
6-0289-0304	14913	27	405 232 2.5
6-0289-0305	14914	30	438 257 2.5

④ ディンプルシェフナイフ (両刃) (AMS-L3) 目

cm	全長	g	背厚
6-0289-0401	14980	18	305 132 2.0
6-0289-0402	14981	21	340 143 2.0
6-0289-0403	14982	24	375 210 2.5
6-0289-0404	14983	27	400 220 2.5

⑤ スライサー (両刃) (AMS-L1) 目

cm	全長	g	背厚
6-0289-0501	14917	24	360 155 2.5
6-0289-0502	14918	27	405 192 2.5

⑥ 三徳型 (両刃) (AMS-K9) 目

cm	全長	g	背厚
6-0289-0601	14923	17.5	300 143 2.0

⑦ ディンプル三徳型 (両刃) (AMS-L2) 目

cm	全長	g	背厚
6-0289-0701	14993	17.5	300 142 2.0

⑧ カービング (両刃) (AMS-L6) 目

cm	全長	g	背厚
6-0289-0801	14961	20	335 140 2.0

⑨ カービング・フレキシブル (両刃) (AMS-L7) 目

cm	全長	g	背厚
6-0289-0901	14962	20	335 120 2.0

⑩ ボーニング (両刃) (AMS-L8) 目

cm	全長	g	背厚
6-0289-1001	14971	16	290 112 2.0

⑪ ボーニング・フレキシブル (両刃) (AMS-L9) 目

cm	全長	g	背厚
6-0289-1101	14972	16	290 105 2.0

⑫ ユーティリティ/ボナ (両刃) (AMS-L4) 目

cm	全長	g	背厚
6-0289-1201	14906	14.5	270 140 2.5

⑬ ブレッド (波刃) (AMS-L5) 目

cm	全長	g	背厚
6-0289-1301	14951	24	360 143 2.0

材質: 刃部/特殊ステンレス鋼
柄部/アセタール・コポリマー樹脂 (抗菌剤入)



正広作 MV鋼本焼

⑭ ベティーナイフ (両刃) (AMS-I1) 目

cm	全長	g	背厚
6-0289-1401	14802	12	237 70 1.8
6-0289-1402	14804	15	266 80 1.8

⑮ 牛刀 (両刃) (AMS-I2) 目

cm	全長	g	背厚
6-0289-1501	14810	18	305 140 2.0
6-0289-1502	14811	21	334 150 2.0
6-0289-1503	14812	24	375 210 2.5
6-0289-1504	14813	27	407 230 2.5
6-0289-1505	14814	30	435 255 2.5

⑯ 筋引 (両刃) (AMS-I3) 目

cm	全長	g	背厚
6-0289-1601	14817	24	375 180 2.5
6-0289-1602	14818	27	407 190 2.5

⑰ 骨スキ (角) (片刃) (AMS-I5) 目

cm	全長	g	背厚
6-0289-1701	14806	15	270 130 2.5

⑱ 三徳型 (両刃) (AMS-I4) 目

cm	全長	g	背厚
6-0289-1801	14823	17.5	300 140 2.0

⑲ ディンプル (両刃) (AMS-I6) 目

cm	全長	g	背厚
6-0289-1901	14881	21	334 150 2.0
6-0289-1902	14882	24	375 210 2.5



正広作 ブラ柄 MV鋼 柄部:耐熱100℃ 洗

⑳ ベティーナイフ (両刃) (AMS-C7) 目

cm	全長	g	背厚
6-0289-2001	13902	12	234 56 1.8
6-0289-2002	13904	15	263 63 1.8

㉑ 牛刀 (両刃) (AMS-C8) 目

cm	全長	g	背厚
6-0289-2101	13910	18	305 106 2.0
6-0289-2102	13911	21	334 124 2.0
6-0289-2103	13912	24	372 160 2.5
6-0289-2104	13913	27	400 186 2.5
6-0289-2105	13914	30	430 217 2.5

㉒ 筋引 (両刃) (AMS-C9) 目

cm	全長	g	背厚
6-0289-2201	13917	24	370 152 2.5
6-0289-2202	13918	27	400 163 2.5

㉓ 三徳型 (両刃) (AMS-D0) 目

cm	全長	g	背厚
6-0289-2301	13923	16.5	285 109 2.0

㉔ 骨スキ (角) (片刃) (AMS-D1) 目

cm	全長	g	背厚
6-0289-2401	13906	15	270 130 2.5

㉕ 骨スキ (丸) (片刃) (AMS-D2) 目

cm	全長	g	背厚
6-0289-2501	13908	15	260 113 2.5

料理道具

調理小物

調理機械

厨房機器・設備

サ・用品

喫茶用品

鉄板焼・軽食・用品

製菓用品

棚・ワゴン

洗浄用グッズ

清掃用品

長靴・白衣

消耗品