

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20517-101	株式会社クイックパック	0564-59-3525

厨房用品

KYS ALL-ROUND KITCHEN GOODS

101 料理道具 ▶ 007 包丁・砥石・まな板

料理道具

001 ~ 009

001 鍋類・フライパン

002 ホテルパン、番重、バット

003 食缶、給食道具

004 コンテナ類

005 キッチンボット、保存容器

006 ボールザル、漬物米びつ

007 包丁・砥石、まな板

008 種類・ゴムヘラ、中華用品

009 揚げ物用品、ハケ類

正広 MASAHIRO

創業以来 70 余年、刃物で有名な岐阜県関市で製造をおこなっております。
関市は古くは刀都と呼ばれ、刀鍛冶で 750 余年の伝統があり、その技術を現在に伝え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。



錆に強く、切れ味の持続性に優れたモリブデン・バナジウム鋼を使用。
手に伝わる重量感はプロの感覚そのままに、実用性を重視した本職用牛刀です。

正広作 MV 口金牛刀 (ステンレス)

1 牛刀 [CHBF-03] E	
180mm (13710) 12-0101-0101	¥13,000
210mm (13711) 12-0101-0102	¥14,000
240mm (13712) 12-0101-0103	¥17,000
270mm (13713) 12-0101-0104	¥21,500
300mm (13714) 12-0101-0105	¥27,500
2 ペティナイフ [CHBF-01] E	
120mm (13702) 12-0101-0201	¥8,000
150mm (13704) 12-0101-0202	¥8,700

3 筋引 [CHBF-04] E	
240mm (13717) 12-0101-0301	¥17,000
270mm (13718) 12-0101-0302	¥21,500
4 骨スキ (角) [CHBF-05] E	
150mm (13706) 12-0101-0401	¥14,000
5 骨スキ (丸) [CHBF-06] E	
150mm (13708) 12-0101-0501	¥14,000

6 三徳型 [CHBF-02] E	
175mm (13723) 12-0101-0601	¥13,000
7 薄刃型 [CHBF-07] E	
165mm (13735) 12-0101-0701	¥13,000



INOXシリーズ

- 鋼の中にクロムを 12% 以上加わえることによって耐食性が向上し、サビがでにくい。
- 切れ味の抜群さ、刃持ちの良さがあります。
- 一日にかなりの量を切る場合なども切れ味が維持できる商品となっております。

堺寛光 INOX

8 ツバ付ペティ [CHPB-01] E	
120mm (51001) 12-0101-0801	¥ 9,100
150mm (51003) 12-0101-0802	¥ 9,700
180mm (51026) 12-0101-0803	¥12,200
9 ツバ付牛刀 [CHPB-02] E	
180mm (51004) 12-0101-0901	¥13,600
210mm (51005) 12-0101-0902	¥15,800
240mm (51006) 12-0101-0903	¥19,100
270mm (51007) 12-0101-0904	¥22,800
300mm (51008) 12-0101-0905	¥27,500

10 ツバ付筋引 [CHPB-03] E	
210mm (51027) 12-0101-1001	¥15,800
240mm (51011) 12-0101-1002	¥19,100
270mm (51012) 12-0101-1003	¥22,800
11 ツバ付洋出刃 [CHPB-04] E	
210mm (51015) 12-0101-1101	¥22,900
240mm (51016) 12-0101-1102	¥25,900
270mm (51017) 12-0101-1103	¥30,200

12 ツバ付三徳 [CHPB-05] E	
180mm (51024) 12-0101-1201	¥15,000
13 ツバ付骨スキ角 [CHPB-06] E	
150mm (51018) 12-0101-1301	¥15,000
14 ツバ付骨スキ丸 [CHPB-07] E	
150mm (51020) 12-0101-1401	¥15,000



ツバ無しシリーズなので、軽いのが特徴です。樹脂柄は耐熱 150℃。衛生管理ができるので、給食産業、外食産業などで良く使われています。

- 刃身にはモリブデン鋼を使用しているので、錆に強く、高い耐久性を誇ります。
- 樹脂製ハンドルなので、衛生的にお使いいただけます。

スタンダード抗菌シリーズ (ブラ柄ツバ無)

15 ペティ (両刃) [CHPC-07] E	
120mm (51231) 12-0101-1501	¥5,100
150mm (51233) 12-0101-1502	¥5,200

16 牛刀 (両刃) [CHPC-08] E	
180mm (51234) 12-0101-1601	¥ 7,500
210mm (51235) 12-0101-1602	¥ 8,000
240mm (51236) 12-0101-1603	¥ 9,200
270mm (51237) 12-0101-1604	¥11,500
300mm (51238) 12-0101-1605	¥12,900

17 筋引 (両刃) [CHPC-09] E	
240mm (51241) 12-0101-1701	¥ 9,200
270mm (51242) 12-0101-1702	¥11,500
18 三徳 (両刃) [CHPC-10] E	
180mm (51254) 12-0101-1801	¥8,000
19 菜切 (両刃) [CHPC-11] E	
180mm (51255) 12-0101-1901	¥8,000

※上記の価格には消費税は含まれておりません。