

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20567-305	株式会社クイックパック	0564-59-3525

305

庖丁・ナイフ・砥石
料理道具 厨房用品

おすすめ
商品



ヤマト 上皿自動はかり
P.577



デジタルタイマー
P.579

※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 **抗菌**

●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	
8-0305-0101	14901	9	205	67	1.8 ¥8,200

2 ユーティリティ (両刃) (AMS-K8) **目**

	cm	全長	g	背厚	
8-0305-0201	14902	12	235	72	1.8 ¥8,800
8-0305-0202	14904	15	265	78	1.8 ¥9,400

3 シェフナイフ (両刃) (AMS-L0) **目**

	cm	全長	g	背厚	
8-0305-0301	14910	18	305	138	2.0 ¥14,000
8-0305-0302	14911	21	335	150	2.0 ¥15,000
8-0305-0303	14912	24	370	200	2.5 ¥17,500
8-0305-0304	14913	27	405	232	2.5 ¥23,500
8-0305-0305	14914	30	438	257	2.5 ¥29,500

4 ディンプルシェフナイフ (AMS-L3) **目**

	cm	全長	g	背厚	
8-0305-0401	14980	18	305	132	2.0 ¥15,000
8-0305-0402	14981	21	340	143	2.0 ¥17,500
8-0305-0403	14982	24	375	210	2.5 ¥20,000
8-0305-0404	14983	27	400	220	2.5 ¥26,000

5 スライサー (両刃) (AMS-L1) **目**

	cm	全長	g	背厚	
8-0305-0501	14917	24	360	155	2.5 ¥17,500
8-0305-0502	14918	27	405	192	2.5 ¥23,500

6 三徳型 (両刃) (AMS-K9) **目**

	cm	全長	g	背厚	
8-0305-0601	14923	17.5	300	143	2.0 ¥14,000

7 ディンプル三徳型 (両刃) (AMS-L2) **目**

	cm	全長	g	背厚	
8-0305-0701	14993	17.5	300	142	2.0 ¥15,000

8 カービング (両刃) (AMS-L6) **目**

	cm	全長	g	背厚	
8-0305-0801	14961	20	335	140	2.0 ¥14,000

9 カービング・フレキシブル (両刃) (AMS-L7) **目**

	cm	全長	g	背厚	
8-0305-0901	14962	20	335	120	2.0 ¥16,500

10 ボーニング (両刃) (AMS-L8) **目**

	cm	全長	g	背厚	
8-0305-1001	14971	16	290	112	2.0 ¥10,500

11 ボーニング・フレキシブル (両刃) (AMS-L9) **目**

	cm	全長	g	背厚	
8-0305-1101	14972	16	290	105	2.0 ¥11,500

12 ユーティリティ/ボナ (両刃) (AMS-L4) **目**

	cm	全長	g	背厚	
8-0305-1201	14906	14.5	270	140	2.5 ¥15,000

13 ブレッド (波刃) (AMS-L5) **目**

	cm	全長	g	背厚	
8-0305-1301	14951	24	380	143	2.0 ¥15,000

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 ペティーナイフ (両刃) (AMS-I1) **目**

	cm	全長	g	背厚	
8-0305-1401	14802	12	237	70	1.8 ¥8,000
8-0305-1402	14804	15	266	80	1.8 ¥8,700

15 牛刀 (両刃) (AMS-I2) **目**

	cm	全長	g	背厚	
8-0305-1501	14810	18	305	140	2.0 ¥13,000
8-0305-1502	14811	21	334	150	2.0 ¥14,000
8-0305-1503	14812	24	375	210	2.5 ¥17,000
8-0305-1504	14813	27	407	230	2.5 ¥21,500
8-0305-1505	14814	30	435	255	2.5 ¥27,500

16 筋引 (両刃) (AMS-I3) **目**

	cm	全長	g	背厚	
8-0305-1601	14817	24	375	180	2.5 ¥17,000
8-0305-1602	14818	27	407	190	2.5 ¥21,500

17 骨スキ (角) (片刃) (AMS-I5) **目**

	cm	全長	g	背厚	
8-0305-1701	14806	15	270	130	2.5 ¥14,000

18 三徳型 (両刃) (AMS-I4) **目**

	cm	全長	g	背厚	
8-0305-1801	14823	17.5	300	140	2.0 ¥13,000

19 ディンプル (両刃) (AMS-I6) **目**

	cm	全長	g	背厚	
8-0305-1901	14881	21	334	150	2.0 ¥20,500
8-0305-1902	14882	24	375	210	2.5 ¥24,500



正広作 ブラ柄 MV鋼 柄部:耐熱100℃ **洗**

20 ペティーナイフ (両刃) (AMS-C7) **目**

	cm	全長	g	背厚	
8-0305-2001	13902	12	234	66	1.8 ¥5,400
8-0305-2002	13904	15	263	63	1.8 ¥6,200

21 牛刀 (両刃) (AMS-C8) **目**

	cm	全長	g	背厚	
8-0305-2101	13910	18	305	106	2.0 ¥7,000
8-0305-2102	13911	21	334	124	2.0 ¥8,000
8-0305-2103	13912	24	372	160	2.5 ¥10,500
8-0305-2104	13913	27	400	186	2.5 ¥14,000
8-0305-2105	13914	30	430	217	2.5 ¥17,500

22 筋引 (両刃) (AMS-C9) **目**

	cm	全長	g	背厚	
8-0305-2201	13917	24	370	152	2.5 ¥10,500
8-0305-2202	13918	27	400	163	2.5 ¥14,000

23 三徳型 (両刃) (AMS-D0) **目**

	cm	全長	g	背厚	
8-0305-2301	13923	16.5	285	109	2.0 ¥7,000

24 骨スキ (角) (片刃) (AMS-D1) **目**

	cm	全長	g	背厚	
8-0305-2401	13906	15	270	130	2.5 ¥7,800

25 骨スキ (丸) (片刃) (AMS-D2) **目**

	cm	全長	g	背厚	
8-0305-2501	13908	15	260	113	2.5 ¥7,800

料理道具
調理小物
調理機械
厨房機器
設備
サロベイス
喫茶用品
鉄板焼用品
製菓用品
ワゴン
櫛
洗濯用
清掃用品
長靴白衣
衛生
消耗品
ハンケット
ウェット
フラット
ウェア
ティーパー
ウェア
卓上備品
料理演出
用品
グラス
食器
ホテル
旅館用品
テーブル
椅子
サイン
店舗備品