

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20608-111	株式会社クイックパック	0564-59-3525

111

厨房用品

料理道具 ▶ 007 包丁・砥石・まな板

KYS ALL-ROUND KITCHEN GOODS

料理道具

001 ~ 009

001 鋼フライパン

002 ホテルパット
番重パット

003 食卓給食道具

004 コニチノ類

005 キッチンポット
保冷ポット

006 ポールミサール
漬物米びつ

007 まな板
包丁・砥石

008 種類中華用品

009 揚げ物用品

正広
MASAHIRO

日本刀鍛錬の技術をステンレスに生かした本格的な包丁です。
シンプルなデザインと高い機能性は「グッドデザイン」の折り紙つきです。



ステンレス鋼。積層強化木

正広作 ステンレス和包丁

① 柳刃(片刃) [CHBE-04] 目

刃渡			
200mm(10612)	13-0111-0101	¥ 9,500	
240mm(10613)	13-0111-0102	¥10,500	
270mm(10614)	13-0111-0103	¥12,500	

③ 出刃(片刃) [CHBE-06] 目

刃渡			
120mm(10603)	13-0111-0301	¥ 8,500	
135mm(10604)	13-0111-0302	¥ 9,500	
150mm(10605)	13-0111-0303	¥10,500	
165mm(10606)	13-0111-0304	¥11,500	
180mm(10607)	13-0111-0305	¥12,500	
210mm(10609)	13-0111-0306	¥20,000	

② 蛸引(片刃) [CHBE-05] 目

刃渡			
200mm(10622)	13-0111-0201	¥ 9,500	
240mm(10623)	13-0111-0202	¥10,500	

④ 薄刃(片刃) [CHBE-07] 目

刃渡			
165mm(10632)	13-0111-0401	¥10,500	

正広作 ステンレス和包丁(左利き用)

⑤ 柳刃(片刃)左利き用 [CHBE-08] 目

刃渡			
200mm(10662)	13-0111-0501	¥14,250	
240mm(10663)	13-0111-0502	¥15,750	

⑥ 出刃(片刃)左利き用 [CHBE-09] 目

刃渡			
120mm(10653)	13-0111-0601	¥12,750	
150mm(10655)	13-0111-0602	¥15,750	
180mm(10657)	13-0111-0603	¥18,750	

刀秀作 サビに強くお手入れしやすいステンレス系和庖丁



モリブデンバナジウム鋼。朴木柄

刀秀作 MV モリブデンバナジウム鋼

⑦ 出刃 [CHER-01] 目

刃渡			
FC-360 150mm	13-0111-0701	¥ 5,000	
FC-361 165mm	13-0111-0702	¥ 6,000	
FC-362 180mm	13-0111-0703	¥10,000	

⑪ 出刃(左用) [CHER-04] 目

刃渡			
FC-370 150mm	13-0111-1101	¥ 6,500	
FC-371 165mm	13-0111-1102	¥ 7,800	
FC-372 180mm	13-0111-1103	¥13,000	

⑧ 柳刃 [CHER-02] 目

刃渡			
FC-363 240mm	13-0111-0801	¥6,000	
FC-364 270mm	13-0111-0802	¥9,000	

⑫ 柳刃(左用) [CHER-05] 目

刃渡			
FC-373 240mm	13-0111-1201	¥ 7,800	
FC-374 270mm	13-0111-1202	¥11,700	

⑨ 角型薄刃 [CHER-03] 目

刃渡			
FC-365 180mm	13-0111-0901	¥ 7,000	
FC-366 195mm	13-0111-0902	¥10,000	

⑬ 角型薄刃(左用) [CHER-06] 目

刃渡			
FC-375 180mm	13-0111-1301	¥ 9,100	
FC-376 195mm	13-0111-1302	¥13,000	

⑩ 三徳(両刃) [CHER-07] 目

刃渡			
FC-380 165mm	13-0111-1001	¥4,000	

⑭ 菜切(両刃) [CHER-08] 目

刃渡			
FC-381 160mm	13-0111-1401	¥4,000	

令月 サビに強く、お手入れが簡単なステンレス刃物鋼。



令月 ステンレス刃物鋼

⑮ あじ切 [CHES-07] 目

刃渡			
FC-1070 105mm	13-0111-1501	¥2,000	

⑱ 小出刃 [CHES-10] 目

刃渡			
FC-1071 130mm	13-0111-1801	¥2,500	

⑯ 出刃 [CHES-08] 目

刃渡			
FC-1072 150mm	13-0111-1601	¥3,500	
FC-1073 165mm	13-0111-1602	¥4,000	
FC-1074 180mm	13-0111-1603	¥6,500	
FC-1075 210mm	13-0111-1604	¥9,000	

⑲ 柳刃 [CHES-11] 目

刃渡			
FC-1076 210mm	13-0111-1901	¥3,500	
FC-1077 240mm	13-0111-1902	¥4,500	
FC-1078 270mm	13-0111-1903	¥6,500	
FC-1079 300mm	13-0111-1904	¥9,000	

⑰ 三徳(両刃) [CHES-09] 目

刃渡			
FC-1080 165mm	13-0111-1701	¥2,500	

⑳ 菜切(両刃) [CHES-12] 目

刃渡			
FC-1081 160mm	13-0111-2001	¥2,500	

※上記の価格には消費税は含まれておりません。