

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20608-116	株式会社クイックパック	0564-59-3525

厨房用品

116

KYS ALL-ROUND KITCHEN GOODS

料理道具 ▶ 007 包丁・砥石・まな板

正広 MASAHIRO

三段階にわたる本焼入れにより、高い焼入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。



⑨ ガラスキ [CHBA-09] 目  
刃渡  
180mm(13024) 13-0116-0901 ¥25,000

⑩ 巾広冷凍 [CHBA-10] △ 目  
刃渡  
270mm(13046) 13-0116-1001 ¥32,500  
300mm(13047) 13-0116-1002 ¥37,000

⑪ 冷凍切 [CHBA-11] △ 目  
刃渡  
300mm(13049) 13-0116-1101 ¥28,000

正広 MASAHIRO



正広作 口金牛刀(日本鋼)

① 牛刀 [CHBA-01] 目

刃渡  
180mm(13010) 13-0116-0101 ¥12,500  
210mm(13011) 13-0116-0102 ¥13,500  
240mm(13012) 13-0116-0103 ¥17,000  
270mm(13013) 13-0116-0104 ¥21,000  
300mm(13014) 13-0116-0105 ¥26,000  
330mm(13015) 13-0116-0106 ¥31,000  
360mm(13016) 13-0116-0107 ¥43,000

② ペティナイフ [CHBA-02] 目

刃渡  
120mm(13002) 13-0116-0201 ¥8,000  
135mm(13003) 13-0116-0202 ¥8,500  
150mm(13004) 13-0116-0203 ¥9,000

③ 筋引 [CHBA-03] 目

刃渡  
240mm(13017) 13-0116-0301 ¥17,000  
270mm(13018) 13-0116-0302 ¥21,000  
300mm(13019) 13-0116-0303 ¥26,000

④ 骨スキ(角) [CHBA-04] 目

刃渡  
150mm(13006) 13-0116-0401 ¥13,000

⑤ 骨スキ(丸) [CHBA-05] 目

刃渡  
240mm(13008) 13-0116-0501 ¥13,000

⑥ 洋刃切 [CHBA-06] 目

刃渡  
210mm(13020) 13-0116-0601 ¥28,000  
240mm(13021) 13-0116-0602 ¥33,000  
270mm(13022) 13-0116-0603 ¥37,000

⑦ 三徳型 [CHBA-07] 目

刃渡  
175mm(13023) 13-0116-0701 ¥12,500

⑧ 小間切 [CHBA-08] 目

刃渡  
240mm(13026) 13-0116-0801 ¥25,000  
270mm(13027) 13-0116-0802 ¥28,000  
300mm(13028) 13-0116-0803 ¥33,000

⑫ 滑止付牛刀 [CHBA-12] 目  
刃渡  
300mm(13044) 13-0116-1201 ¥39,500

⑬ 薄刃型 [CHBA-13] 目  
刃渡  
165mm(13035) 13-0116-1301 ¥12,500

材質:刀身/モリブデンバナジウム特殊ステンレス鋼  
柄/アセタール・コポリマー樹脂(抗菌剤入)

正広作 MV鋼本焼

⑭ ペティナイフ [CHBB-01] 目

刃渡  
90mm(14801) 13-0116-1401 ¥8,500  
120mm(14802) 13-0116-1402 ¥9,000  
150mm(14804) 13-0116-1403 ¥9,800

⑮ 三徳型 [CHBB-02] 目

刃渡  
175mm(14823) 13-0116-1501 ¥14,500

⑯ 牛刀 [CHBB-03] 目

刃渡  
180mm(14810) 13-0116-1601 ¥14,500  
210mm(14811) 13-0116-1602 ¥15,500  
240mm(14812) 13-0116-1603 ¥19,000  
270mm(14813) 13-0116-1604 ¥24,000  
300mm(14814) 13-0116-1605 ¥31,000

⑰ 筋引 [CHBB-04] 目

刃渡  
240mm(14817) 13-0116-1701 ¥19,000  
270mm(14818) 13-0116-1702 ¥24,000

⑱ 骨スキ(角) [CHBB-05] 目

刃渡  
150mm(14806) 13-0116-1801 ¥15,500

⑲ デインプル [CHBB-06] 目

刃渡  
210mm(14881) 13-0116-1901 ¥23,000  
240mm(14882) 13-0116-1902 ¥27,500

⑳ サーマン [CHBB-07] 目

刃渡  
240mm(14887) 13-0116-2001 ¥27,500  
270mm(14888) 13-0116-2002 ¥33,500

材質:刀身/モリブデンバナジウム特殊ステンレス鋼  
柄/アセタール・コポリマー樹脂(抗菌剤入)

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)

⑳ 牛刀 [CHBF-03] 目

刃渡  
180mm(13710) 13-0116-2101 ¥14,500  
210mm(13711) 13-0116-2102 ¥15,500  
240mm(13712) 13-0116-2103 ¥19,000  
270mm(13713) 13-0116-2104 ¥24,000  
300mm(13714) 13-0116-2105 ¥31,000

㉑ ペティナイフ [CHBF-01] 目

刃渡  
120mm(13702) 13-0116-2201 ¥9,000  
150mm(13704) 13-0116-2202 ¥9,800

㉒ 筋引 [CHBF-04] 目

刃渡  
240mm(13717) 13-0116-2301 ¥19,000  
270mm(13718) 13-0116-2302 ¥24,000

㉓ 骨スキ(角) [CHBF-05] 目

刃渡  
150mm(13706) 13-0116-2401 ¥15,500

㉔ 骨スキ(丸) [CHBF-06] 目

刃渡  
150mm(13708) 13-0116-2501 ¥15,500

㉕ 三徳型 [CHBF-02] 目

刃渡  
175mm(13723) 13-0116-2601 ¥14,500

㉖ 薄刃型 [CHBF-07] 目

刃渡  
165mm(13735) 13-0116-2701 ¥14,500

※上記の価格には消費税は含まれておりません。

料理道具

001 ~ 009

001 鋼フライパン

002 ホテルパン

003 食肉給食道具

004 コンテナ類

005 キッチンポット

006 湯物ミルギザル

007 まな板

008 種類中華用品

009 揚げ物用品