

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20632-317	株式会社クイックパック	0564-59-3525

# 317 庖丁・ナイフ・砥石

※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 (両刃) <AMS-K7> **目**

	cm	全長	g	背厚	
9-0317-0101	14901	9	205	67	1.8 ¥9,200

### 2 ユーティリティ (両刃) <AMS-K8> **目**

	cm	全長	g	背厚	
9-0317-0201	14902	12	235	72	1.8 ¥9,800
9-0317-0202	14904	15	265	78	1.8 ¥10,500

### 3 シェフナイフ (両刃) <AMS-L0> **目**

	cm	全長	g	背厚	
9-0317-0301	14910	18	305	138	2.0 ¥15,600
9-0317-0302	14911	21	335	150	2.0 ¥16,800
9-0317-0303	14912	24	370	200	2.5 ¥19,600
9-0317-0304	14913	27	405	232	2.5 ¥26,400
9-0317-0305	14914	30	438	257	2.5 ¥33,000

### 4 ディンプルシェフナイフ (両刃) <AMS-L3> **目**

	cm	全長	g	背厚	
9-0317-0401	14980	18	305	132	2.0 ¥16,800
9-0317-0402	14981	21	340	143	2.0 ¥19,600
9-0317-0403	14982	24	375	210	2.5 ¥22,500
9-0317-0404	14983	27	400	220	2.5 ¥29,500

### 5 スライサー (両刃) <AMS-L1> **目**

	cm	全長	g	背厚	
9-0317-0501	14917	24	360	155	2.5 ¥19,600
9-0317-0502	14918	27	405	192	2.5 ¥26,400

### 6 三徳型 (両刃) <AMS-K9> **目**

	cm	全長	g	背厚	
9-0317-0601	14923	17.5	300	143	2.0 ¥15,600

### 7 ディンプル三徳型 (両刃) <AMS-L2> **目**

	cm	全長	g	背厚	
9-0317-0701	14993	17.5	300	142	2.0 ¥16,800

### 8 カービング (両刃) <AMS-L6> **目**

	cm	全長	g	背厚	
9-0317-0801	14961	20	335	140	2.0 ¥15,600

### 9 カービング・フレキシブル (両刃) <AMS-L7> **目**

	cm	全長	g	背厚	
9-0317-0901	14962	20	335	120	2.0 ¥18,500

### 10 ボーニング (両刃) <AMS-L8> **目**

	cm	全長	g	背厚	
9-0317-1001	14971	16	290	112	2.0 ¥11,800

### 11 ボーニング・フレキシブル (両刃) <AMS-L9> **目**

	cm	全長	g	背厚	
9-0317-1101	14972	16	290	105	2.0 ¥12,800

### 12 ユーティリティ/ボナ (両刃) <AMS-L4> **目**

	cm	全長	g	背厚	
9-0317-1201	14906	14.5	270	140	2.5 ¥16,800

### 13 ブレッド (波刃) <AMS-L5> **目**

	cm	全長	g	背厚	
9-0317-1301	14951	24	380	143	2.0 ¥16,800

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	
9-0317-1401	14802	12	237	70	1.8 ¥9,000
9-0317-1402	14804	15	266	80	1.8 ¥9,800

### 15 牛刀 (両刃) <AMS-I2> **目**

	cm	全長	g	背厚	
9-0317-1501	14810	18	305	140	2.0 ¥14,500
9-0317-1502	14811	21	334	150	2.0 ¥15,500
9-0317-1503	14812	24	375	210	2.5 ¥19,000
9-0317-1504	14813	27	407	230	2.5 ¥24,000
9-0317-1505	14814	30	435	255	2.5 ¥31,000

### 16 筋引 (両刃) <AMS-I3> **目**

	cm	全長	g	背厚	
9-0317-1601	14817	24	375	180	2.5 ¥19,000
9-0317-1602	14818	27	407	190	2.5 ¥24,000

## 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	
9-0317-2001	13902	12	234	56	1.8 ¥6,000
9-0317-2002	13904	15	263	63	1.8 ¥7,000

### 21 牛刀 (両刃) <AMS-C8> **目**

	cm	全長	g	背厚	
9-0317-2101	13910	18	305	106	2.0 ¥7,800
9-0317-2102	13911	21	334	124	2.0 ¥9,000
9-0317-2103	13912	24	372	160	2.5 ¥11,800
9-0317-2104	13913	27	400	186	2.5 ¥15,800
9-0317-2105	13914	30	430	217	2.5 ¥19,600

### 22 筋引 (両刃) <AMS-C9> **目**

	cm	全長	g	背厚	
9-0317-2201	13917	24	370	152	2.5 ¥11,800
9-0317-2202	13918	27	400	163	2.5 ¥15,800

### 17 骨スキ (角) (片刃) <AMS-I5> **目**

	cm	全長	g	背厚	
9-0317-1701	14806	15	270	130	2.5 ¥15,500

### 18 三徳型 (両刃) <AMS-I4> **目**

	cm	全長	g	背厚	
9-0317-1801	14823	17.5	300	140	2.0 ¥14,500

### 19 ディンプル (両刃) <AMS-I6> **目**

	cm	全長	g	背厚	
9-0317-1901	14881	21	334	150	2.0 ¥23,000
9-0317-1902	14882	24	375	210	2.5 ¥27,500

### 23 三徳型 (両刃) <AMS-D0> **目**

	cm	全長	g	背厚	
9-0317-2301	13923	16.5	285	109	2.0 ¥7,800

### 24 骨スキ (角) (片刃) <AMS-D1> **目**

	cm	全長	g	背厚	
9-0317-2401	13906	15	270	130	2.5 ¥8,700

### 25 骨スキ (丸) (片刃) <AMS-D2> **目**

	cm	全長	g	背厚	
9-0317-2501	13908	15	260	113	2.5 ¥8,700



料理道具  
調理小物  
調理機械  
厨房機器  
サードサービス  
喫茶用品  
鉄板焼用品  
製菓用品  
フロン  
洗濯用  
清掃用品  
長靴白衣  
衛生  
消耗品  
ハンケット  
フロッピー  
ウェア  
テーブル  
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