

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20659-134	株式会社クイックパック	0564-59-3525

**正広** MASAHIRO

耐久性に優れた抗菌剤入りアセタール・コポリマー樹脂を使用したシリーズ。(HACCP 対応)

刀身は、錆に強く切れ味の持続性に優れたハイカーボンステンレス鋼「MBS-26」を使用。

刃付職人により、手研ぎで仕上げています。



正広作 MV鋼本焼

① ペティナイフ [CHBB-O1] 目

刃渡	g		
90mm(14801)	60	17-0134-0101	¥9,800
120mm(14802)	70	17-0134-0102	¥10,500
150mm(14804)	80	17-0134-0103	¥11,500

② 三徳型 [CHBB-O2] 目

刃渡	g		
175mm(14823)	140	17-0134-0201	¥16,500

③ 牛刀 [CHBB-O3] 目

刃渡	g		
180mm(14810)	140	17-0134-0301	¥16,500
210mm(14811)	150	17-0134-0302	¥17,500
240mm(14812)	210	17-0134-0303	¥22,000
270mm(14813)	230	17-0134-0304	¥28,000
300mm(14814)	255	17-0134-0305	¥35,000

材質:刀身/ハイカーボンステンレス鋼 MBS-26  
(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(抗菌剤入り)

④ 筋引 [CHBB-O4] 目

刃渡	g		
240mm(14817)	180	17-0134-0401	¥22,000
270mm(14818)	190	17-0134-0402	¥28,000

⑤ 骨スキ(角) [CHBB-O5] 目

刃渡	g		
150mm(14806)	130	17-0134-0501	¥17,500

⑥ ディンプル [CHBB-O6] 目

刃渡	g		
210mm(14881)	150	17-0134-0601	¥26,000
240mm(14882)	210	17-0134-0602	¥31,500

⑦ サーモン [CHBB-O7] 目

刃渡	g		
240mm(14887)	180	17-0134-0701	¥31,500
270mm(14888)	190	17-0134-0702	¥38,000

**正広** MASAHIRO

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)

⑧ 牛刀 [CHBF-O3] 目

刃渡	g		
180mm(13710)	155	17-0134-0801	¥16,500
210mm(13711)	175	17-0134-0802	¥17,500
240mm(13712)	240	17-0134-0803	¥22,000
270mm(13713)	290	17-0134-0804	¥28,000
300mm(13714)	340	17-0134-0805	¥35,000

⑨ ペティナイフ [CHBF-O1] 目

刃渡	g		
120mm(13702)	75	17-0134-0901	¥10,500
150mm(13704)	95	17-0134-0902	¥11,500

⑩ 筋引 [CHBF-O4] 目

刃渡	g		
240mm(13717)	180	17-0134-1001	¥22,000
270mm(13718)	240	17-0134-1002	¥28,000

材質:刀身/ハイカーボンステンレス鋼 MBS-26  
(モリブデンバナジウム特殊ステンレス鋼)  
柄/積層強化木

⑪ 骨スキ(角) [CHBF-O5] 目

刃渡	g		
150mm(13706)	165	17-0134-1101	¥17,500

⑫ 骨スキ(丸) [CHBF-O6] 目

刃渡	g		
150mm(13708)	175	17-0134-1201	¥17,500

⑬ 三徳型 [CHBF-O2] 目

刃渡	g		
175mm(13723)	155	17-0134-1301	¥16,500

⑭ 薄刃型 [CHBF-O7] 目

刃渡	g		
165mm(13735)	180	17-0134-1401	¥16,500

**RESTAIN** グレステン

440Aを基本ベースとしたグレステン鋼には、サブゼロ処理(超低温処理)をはじめ、さらに何段階にもわたる特殊熱処理を行っています。

耐蝕性、耐磨耗性、耐熱・耐寒性、靱性(強度)、硬度の安定性(HRC58~59度)、切れ味の持続性など、品質を徹底追求して高度な機能を実現。



切断時に側面にかかる密着抵抗を最小にしています。包丁側面に密着しにくいので作業性が良く、切れ味が良く、しかも刃研ぎの面積がせまいため、非常に研ぎやすい設計です。

材質:刀身/ステンレス鋼  
柄/積層強化木

グレステン Tタイプ

⑮ 牛刀 [CHLA-O1] 目

刃渡	g		
721TK 210mm	250	17-0134-1501	¥24,000
724TK 240mm	270	17-0134-1502	¥30,000
727TK 270mm	320	17-0134-1503	¥35,500
730TK 300mm	335	17-0134-1504	¥43,500
733TK 330mm	405	17-0134-1505	¥52,500
736TK 360mm	430	17-0134-1506	¥61,500

⑯ 筋引 [CHLA-O2] 目

刃渡	g		
724TSK 240mm	245	17-0134-1601	¥27,600
727TSK 270mm	250	17-0134-1602	¥33,300
730TSK 300mm	280	17-0134-1603	¥40,000
733TSK 330mm	290	17-0134-1604	¥49,000
736TSK 360mm	305	17-0134-1605	¥58,000

⑰ ペティナイフ [CHLA-O3] 目

刃渡	g		
012TK 120mm	85	17-0134-1701	¥13,000
014TK 140mm	90	17-0134-1702	¥13,500

⑰ プロティナイフ [CHLA-O4] 目

刃渡	g		
018TK 180mm	145	17-0134-1801	¥17,600
021TK 210mm	150	17-0134-1802	¥20,600
025TK 250mm	165	17-0134-1803	¥27,300

⑰ プロティソールナイフ [CHLA-O5] 目

刃渡	g		
021TSK 210mm	95	17-0134-1901	¥19,400
025TSK 250mm	150	17-0134-1902	¥26,100

⑳ ガラスキ [CHLA-O6] 目

刃渡	g		
420TK 190mm	285	17-0134-2001	¥28,300

㉑ 骨スキ [CHLA-O7] 目

刃渡	g		
415TK 150mm	230	17-0134-2101	¥20,400

※上記の価格には消費税は含まれておりません。