

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20661-305	株式会社クイックパック	0564-59-3525

# 305

## 庖丁・ナイフ・砥石

※このページの庖丁の表示サイズは、マチ付庖丁は刃先からマチまで、マチなし庖丁は刃渡り寸法となっております。(P.295参照)



### 正広 MASAHIRO

創業以来、原材料の改善と共に、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。

### 正広作 ステンレス和庖丁

日本刀鍛錬の技術を生かした和庖丁。  
●特殊ステンレス鋼

#### ① 柳刃(片刃) (AMS-H0) B

cm	全長	g	背厚	価格
1-0305-0101	20	10612	322 117 2.5	¥11,000
1-0305-0102	24	10613	365 139 2.5	¥12,000
1-0305-0103	27	10614	410 172 2.5	¥14,500

#### ③ 出刃(片刃) (AMS-H2) B

cm	全長	g	背厚	価格
1-0305-0301	12	10603	242 131 3.0	¥10,000
1-0305-0302	13.5	10604	252 183 4.0	¥11,000
1-0305-0303	15	10605	275 217 4.0	¥12,000
1-0305-0304	16.5	10606	285 225 4.0	¥13,000
1-0305-0305	18	10607	310 275 4.0	¥14,500
1-0305-0306	21	10609	340 412 5.0	¥23,000

#### ⑤ おさかな庖丁 10643 (AMS-N0) B

cm	全長	g	背厚	価格
1-0305-0501	16.5	290	135 2.0	¥8,000

材質: 刃身 ステンレス刃物鋼  
ハンドル 積層強化木(黒合板)  
●柳刃庖丁と出刃庖丁の一体型で、おろしから造りまでこなせます。



指のあたる部分を削り抜群のフィット感です。

#### ② 蛸引(片刃) (AMS-H1) B

cm	全長	g	背厚	価格
1-0305-0201	20	10622	321 106 2.5	¥11,000
1-0305-0202	24	10623	366 121 2.5	¥12,000

#### ④ 薄刃(片刃) 10632 16.5cm (AMS-H8) B

全長	g	背厚	価格
1-0305-0401	295	176 2.5	¥12,000

#### ⑥ 正広作 ステンレス鋼 頭オトシ (中・大型魚解体包丁) (片刃) (AMS-N6) B

cm	全長	g	背厚	価格
1-0305-0601	23.5	41102	353 215 2.2	¥8,500

材質: 刃身/ステンレス鋼  
柄/ローズウッド  
●中型以上の魚を下すのに適した包丁です。  
●マグロなどの解体もできます。



#### ⑦ SAKURA-S ステンレス 刺身 (ASA-02) B

cm	全長	g	背厚	価格
1-0305-0701	21	350	140 2.5	¥12,000
1-0305-0702	24	380	170 2.5	¥13,000
1-0305-0703	27	410	190 2.5	¥14,000
1-0305-0704	30	440	200 2.5	¥15,000

#### ⑧ SAKURA-S ステンレス 出刃 (ASA-01) B

cm	全長	g	背厚	価格
1-0305-0801	15	287	300 5.0	¥13,000
1-0305-0802	16.5	302	320 5.0	¥14,000
1-0305-0803	18	317	340 5.0	¥15,000
1-0305-0804	21	349	420 5.0	¥18,000
1-0305-0805	24	386	530 5.0	¥20,000
1-0305-0806	27	416	630 5.0	¥23,000
1-0305-0807	30	446	700 5.0	¥26,000

⑦⑧  
材質: 刃身/ハイカーボンステンレス刃物鋼  
ハンドル/18-8ステンレス  
●安全衛生管理に適したオールステンレス製。

### 木柄なのに防菌、防菌、防水効果!

手になじみ易く、疲れにくい木柄に天然樹脂(食品添加物)を浸透させることにより、水の染み込みを抑え腐りにくく、雑菌の繁殖を防ぎます。  
刃には、モリブデン鋼とステンレスの複合材を使用していますので、錆びにくく、切れ味が良く耐摩耗性に優れています。



### ステンレス鋼 防菌柄 和包丁シリーズ

#### ⑨ 正夫(片刃) (ABU-02)

cm	全長	g	背厚	価格
1-0305-0901	18	305	100 3.4	¥16,000
1-0305-0902	30	445	210 3.7	¥29,000

#### ⑪ 薄刃(片刃) (ABU-04)

cm	全長	g	背厚	価格
1-0305-1101	16.5	300	160 3.5	¥17,500

#### ⑩ 出刃(片刃) (ABU-01)

cm	全長	g	背厚	価格
1-0305-1001	12	245	130 4.5	¥18,000
1-0305-1002	13.5	265	200 7.0	¥23,500
1-0305-1003	15	280	230 7.0	¥26,000
1-0305-1004	16.5	305	260 7.5	¥29,000
1-0305-1005	18	330	340 8.0	¥32,500

#### ⑫ アジ切(片刃) (ABU-03)

cm	全長	g	背厚	価格
1-0305-1201	10.5	225	90 3.5	¥13,300
1-0305-1202	12	245	105 3.5	¥14,000

#### ⑬ 貝サキ(片刃) (ABU-06)

cm	全長	g	背厚	価格
1-0305-1301	12	245	70 3.5	¥14,000

- 料理道具
- 調理小物
- 調理機械
- 厨房機器
- サード用品
- 喫茶用品
- 鉄板焼用品
- 製菓用品
- ワゴン
- 洗濯用
- 清掃用品
- 衛生
- 消耗品
- バックアップ
- ウェア
- テーブルウェア
- 卓上用品
- 料理演出用品
- グラス、食器
- ホテル用品
- 椅子
- サイン
- 店舗用品