

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20661-317	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) **B**

cm	全長	g	背厚	価格
1-0317-0101	14901	9	205 67	1.8 ¥10,500

2 ユーティリティ(両刃) (AMS-K8) **B**

cm	全長	g	背厚	価格
1-0317-0201	14902	12	235 72	1.8 ¥11,500
1-0317-0202	14904	15	265 78	1.8 ¥12,000

3 シェフナイフ(両刃) (AMS-L0) **B**

cm	全長	g	背厚	価格
1-0317-0301	14910	18	305 138	2.0 ¥18,000
1-0317-0302	14911	21	335 150	2.0 ¥19,000
1-0317-0303	14912	24	370 200	2.5 ¥22,500
1-0317-0304	14913	27	405 232	2.5 ¥30,000
1-0317-0305	14914	30	438 257	2.5 ¥37,500

4 デンプルシェフナイフ(両刃) (AMS-L3) **B**

cm	全長	g	背厚	価格
1-0317-0401	14980	18	305 132	2.0 ¥19,000
1-0317-0402	14981	21	340 143	2.0 ¥22,500
1-0317-0403	14982	24	375 210	2.5 ¥26,000
1-0317-0404	14983	27	400 220	2.5 ¥33,500

5 スライサー(両刃) (AMS-L1) **B**

cm	全長	g	背厚	価格
1-0317-0501	14917	24	360 155	2.5 ¥22,500
1-0317-0502	14918	27	405 192	2.5 ¥30,000

6 三徳型(両刃) (AMS-K9) **B**

cm	全長	g	背厚	価格
1-0317-0601	14923	17.5	300 143	2.0 ¥18,000

7 デンプル三徳型(両刃) (AMS-L2) **B**

cm	全長	g	背厚	価格
1-0317-0701	14993	17.5	300 142	2.0 ¥19,000

8 カービング(両刃) (AMS-L6) **B**

cm	全長	g	背厚	価格
1-0317-0801	14961	20	335 140	2.0 ¥18,000

9 カービング・フレキシブル(両刃) (AMS-L7) **B**

cm	全長	g	背厚	価格
1-0317-0901	14962	20	335 120	2.0 ¥21,000

10 ボーニング(両刃) (AMS-L8) **B**

cm	全長	g	背厚	価格
1-0317-1001	14971	16	290 112	2.0 ¥13,500

11 ボーニング・フレキシブル(両刃) (AMS-L9) **B**

cm	全長	g	背厚	価格
1-0317-1101	14972	16	290 105	2.0 ¥14,500

12 ユーティリティ/ボナ(両刃) (AMS-L4) **B**

cm	全長	g	背厚	価格
1-0317-1201	14906	14.5	270 140	2.5 ¥19,000

13 ブレッド(波刃) (AMS-L5) **B**

cm	全長	g	背厚	価格
1-0317-1301	14951	24	380 143	2.0 ¥19,000

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 ペティーナフ(両刃) (AMS-I1) **B**

cm	全長	g	背厚	価格
1-0317-1401	14802	12	237 70	1.8 ¥10,500
1-0317-1402	14804	15	266 80	1.8 ¥11,500

15 牛刀(両刃) (AMS-I2) **B**

cm	全長	g	背厚	価格
1-0317-1501	14810	18	305 140	2.0 ¥16,500
1-0317-1502	14811	21	334 150	2.0 ¥17,500
1-0317-1503	14812	24	375 210	2.5 ¥22,000
1-0317-1504	14813	27	407 230	2.5 ¥28,000
1-0317-1505	14814	30	435 255	2.5 ¥35,000

16 筋引(両刃) (AMS-I3) **B**

cm	全長	g	背厚	価格
1-0317-1601	14817	24	375 180	2.5 ¥22,000
1-0317-1602	14818	27	407 190	2.5 ¥28,000

17 骨スキ(角) (片刃) (AMS-I5) **B**

cm	全長	g	背厚	価格
1-0317-1701	14806	15	270 130	2.5 ¥17,500

18 三徳型(両刃) (AMS-I4) **B**

cm	全長	g	背厚	価格
1-0317-1801	14823	17.5	300 140	2.0 ¥16,500

19 デンプル(両刃) (AMS-I6) **B**

cm	全長	g	背厚	価格
1-0317-1901	14881	21	334 150	2.0 ¥26,000
1-0317-1902	14882	24	375 210	2.5 ¥31,500

20 ボーニング(両刃) (AMS-P6) **B**

cm	全長	g	背厚	価格
1-0317-2001	14871	16	290 110	2.0 ¥13,500

21 ボーニング・フレキシブル(両刃) (AMS-P7) **B**

cm	全長	g	背厚	価格
1-0317-2101	14872	16	290 103	2.0 ¥14,500



正広作 プラ柄 MV鋼 **柄部:耐熱100°C 洗**

22 ペティーナフ(両刃) (AMS-C7) **B**

cm	全長	g	背厚	価格
1-0317-2201	13902	12	234 56	1.8 ¥6,800
1-0317-2202	13904	15	263 63	1.8 ¥8,000

23 牛刀(両刃) (AMS-C8) **B**

cm	全長	g	背厚	価格
1-0317-2301	13910	18	305 106	2.0 ¥9,000
1-0317-2302	13911	21	334 124	2.0 ¥10,500
1-0317-2303	13912	24	372 160	2.5 ¥13,500
1-0317-2304	13913	27	400 186	2.5 ¥18,000
1-0317-2305	13914	30	430 217	2.5 ¥22,500

24 筋引(両刃) (AMS-C9) **B**

cm	全長	g	背厚	価格
1-0317-2401	13917	24	370 152	2.5 ¥13,500
1-0317-2402	13918	27	400 163	2.5 ¥18,000

25 三徳型(両刃) (AMS-D0) **B**

cm	全長	g	背厚	価格
1-0317-2501	13923	16.5	285 109	2.0 ¥9,000

26 骨スキ(角) (片刃) (AMS-D1) **B**

cm	全長	g	背厚	価格
1-0317-2601	13906	15	270 130	2.5 ¥10,000

27 骨スキ(丸) (片刃) (AMS-D2) **B**

cm	全長	g	背厚	価格
1-0317-2701	13908	15	260 113	2.5 ¥10,000

料理道具
調理小物
調理機械
厨房機器
設備
サービス用品
喫茶用品
鉄板焼用品
製菓用品
棚
ワゴン
洗濯用品
清掃用品
長靴白衣
衛生
消耗品
ハンカチ
ウェット
ウェット
ウェット
テーブル
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