

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20706-130	株式会社クイックパック	0564-59-3525

007 包丁・砥石・まな板

料理道具

厨房用品

130

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-01] B

刃渡	g	
90mm(14801)	60	18-0130-0101 ¥9,800
120mm(14802)	70	18-0130-0102 ¥10,500
150mm(14804)	80	18-0130-0103 ¥11,500

② 三徳型 [CHBB-02] B

刃渡	g	
175mm(14823)	140	18-0130-0201 ¥16,500

③ 牛刀 [CHBB-03] B

刃渡	g	
180mm(14810)	140	18-0130-0301 ¥16,500
210mm(14811)	150	18-0130-0302 ¥17,500
240mm(14812)	210	18-0130-0303 ¥22,000
270mm(14813)	230	18-0130-0304 ¥28,000
300mm(14814)	255	18-0130-0305 ¥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-04] B

刃渡	g	
240mm(14817)	180	18-0130-0401 ¥22,000
270mm(14818)	190	18-0130-0402 ¥28,000

⑤ 骨スキ(角) [CHBB-05] B

刃渡	g	
150mm(14806)	130	18-0130-0501 ¥17,500

⑥ ディンプル [CHBB-06] B

刃渡	g	
210mm(14881)	150	18-0130-0601 ¥26,000
240mm(14882)	210	18-0130-0602 ¥31,500

⑦ サーモン [CHBB-07] B

刃渡	g	
240mm(14887)	180	18-0130-0701 ¥31,500
270mm(14888)	190	18-0130-0702 ¥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-03] B

刃渡	g	
180mm(13710)	155	18-0130-0801 ¥16,500
210mm(13711)	175	18-0130-0802 ¥17,500
240mm(13712)	240	18-0130-0803 ¥22,000
270mm(13713)	290	18-0130-0804 ¥28,000
300mm(13714)	340	18-0130-0805 ¥35,000

⑨ ペティナイフ [CHBF-01] B

刃渡	g	
120mm(13702)	75	18-0130-0901 ¥10,500
150mm(13704)	95	18-0130-0902 ¥11,500

⑩ 筋引 [CHBF-04] B

刃渡	g	
240mm(13717)	180	18-0130-1001 ¥22,000
270mm(13718)	240	18-0130-1002 ¥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-05] B

刃渡	g	
150mm(13706)	165	18-0130-1101 ¥17,500

⑫ 骨スキ(丸) [CHBF-06] B

刃渡	g	
150mm(13708)	175	18-0130-1201 ¥17,500

⑬ 三徳型 [CHBF-02] B

刃渡	g	
175mm(13723)	155	18-0130-1301 ¥16,500

⑭ 薄刃型 [CHBF-07] B

刃渡	g	
165mm(13735)	180	18-0130-1401 ¥16,500

RESTAIN グレステン

440A を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、耐摩耗性、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小さいため、非常に研ぎやすい設計です。

グレステン Tタイプ

⑮ 牛刀 [CHLA-01] B

刃渡	g	
721TK 210mm 250	18-0130-1501	¥29,000
724TK 240mm 270	18-0130-1502	¥35,000
727TK 270mm 320	18-0130-1503	¥41,000
730TK 300mm 335	18-0130-1504	¥49,000
733TK 330mm 405	18-0130-1505	¥58,000
736TK 360mm 430	18-0130-1506	¥67,000

⑯ 筋引 [CHLA-02] B

刃渡	g	
724TSK 240mm 245	18-0130-1601	¥32,000
727TSK 270mm 250	18-0130-1602	¥38,000
730TSK 300mm 280	18-0130-1603	¥45,000
733TSK 330mm 290	18-0130-1604	¥54,000
736TSK 360mm 305	18-0130-1605	¥63,000

⑰ ペティナイフ [CHLA-03] B

刃渡	g	
012TK 120mm 85	18-0130-1701	¥15,000
014TK 140mm 90	18-0130-1702	¥16,000

⑰ プロティナイフ [CHLA-04] B

刃渡	g	
018TK 180mm 145	18-0130-1801	¥21,000
021TK 210mm 150	18-0130-1802	¥25,000
025TK 250mm 165	18-0130-1803	¥31,000

⑰ プロティソールナイフ [CHLA-05] B

刃渡	g	
021TSK 210mm 95	18-0130-1901	¥22,000
025TSK 250mm 150	18-0130-1902	¥30,000

⑰ ガラスキ [CHLA-06] B

刃渡	g	
420TK 190mm 285	18-0130-2001	¥36,000

⑰ 骨スキ [CHLA-07] B

刃渡	g	
415TK 150mm 230	18-0130-2101	¥26,000

※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

鍋
フライパン

002

パ
ット
パン

003

給
食
用
品
食
缶

004

番
重
コ
ン
テ
ナ
類

005

キ
ッ
チ
ン
ボ
ッ
ト

006

ボ
ー
ル
サ
ー
ル

007

包
丁
類
ま
な
板

008

精
製
ハ
ラ
ミ
ン

009

掲
げ
物
用
品