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。



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)

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

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。



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

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

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

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、靭性(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あります。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、非常に研ぎ易い設計です。

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-01] G

	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] G

	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] G

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

⑱プロティナイフ [CHLA-04] G

	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

⑲プロティソールナイフ [CHLA-05] G

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

⑳ガラスキ [CHLA-06] G

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

㉑骨スキ [CHLA-07] G

	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。