

❶チョッパーナイフ(ステンレス刃物鋼) 170㎜ [CHRA-18] E
18-0148-0101 ¥8,000
全長:300　背厚:3.8
材質:柄/茶合板



❷MURATO 中華骨切 185㎜ MCK-103 [CHOJ-29] C
18-0148-0201 ¥8,000
全長:315　材質:ステンレス刃物鋼
背厚:5.0　重量:710g



❸正広作 MV黒合板 チョッパー [CHBJ-01] B

刃渡	g		
120㎜(14091)	510	18-0148-0301	¥16,000
150㎜(14092)	680	18-0148-0302	¥17,000
180㎜(14093)	800	18-0148-0303	¥19,000

背厚:4.0

❹正広作 日本鋼 チョッパー (ローズ柄) [CHBK-01] B

刃渡	g		
120㎜(13494)	590	18-0148-0401	¥14,500
150㎜(13495)	800	18-0148-0402	¥15,500
180㎜(13496)	930	18-0148-0403	¥17,000

背厚:5.0

切れ味がよくスイカなど大型の食材を切るのに最適です。



❺堺菊守 スイカ切包丁 (ステンレス)360㎜ [CHAS-13]

360㎜	18-0148-0501	¥16,900



❻富士印 大型万能包丁 (ステンレス) FG-3000 345㎜ [CHEL-02] B

FG-3000	18-0148-0601	¥3,800



❼富士印 大型万能包丁 (補助柄付ステンレス) FG-3000A 345㎜ [CHEL-03] B

FG-3000A	18-0148-0701	¥4,100



❽ののじ かぼーちょうプロ(本研ぎ) LUK-014 [CHNA-04] C
18-0148-0801 ¥5,600
全長:255　刃渡:140　重量:170g
材質:刃部/モリブデンバナジウム鋼
柄/ステンレス
●前滑り防止のツバ付
●高温消毒保管のできるステンレス一体型
●力を入れ易いエッグシェルグリップ

日本鋼解体包丁シリーズ (積層強化木柄) イノシシ、シカなどのジビエ料理にも使えます！



❾ ❿ ⓫ ⓬ ⓭

日本鋼解体包丁

❾骨スキ 角(片刃) [CHRA-13]
18-0148-0901 ¥12,500
全長:265　刃渡:150　背厚:2.5

❿骨スキ 丸(片刃) [CHRA-14]
18-0148-1001 ¥12,500
全長:255　刃渡:135　背厚:2.5

⓫皮ハギ(片刃) [CHRA-17]
18-0148-1101 ¥13,500
全長:280　刃渡:170　背厚:2.2

⓬腸サキ(片刃) [CHRA-16]
18-0148-1201 ¥19,500
全長:260　刃渡:150　背厚:2.5

⓭頭オトシ(片刃) [CHRA-15]
18-0148-1301 ¥12,500
全長:260　刃渡:150　背厚:2.5

●精肉店、焼肉、猟師や食肉加工場などお肉の下処理で活躍する包丁です。

正広 MASAHIRO



⓯ ⓰ ⓱

⓯正広作 日本鋼 巾広冷凍 [CHBA-10] ◇B

刃渡	g		
270㎜(13046)	397	18-0148-1501	¥37,000
300㎜(13047)	419	18-0148-1502	¥42,000

⓰正広作 ハガネ 両手冷凍 [CHBI-02] B

刃渡	g		
300㎜(40971)	760	18-0148-1601	¥39,000
330㎜(40972)	850	18-0148-1602	¥43,000

⓱正広作 日本鋼 冷凍切 [CHBA-11] ◇B

刃渡	g		
300㎜(13049)	365	18-0148-1701	¥32,000



⓲ ⓳



⓮冷凍ナイフ 180㎜ [CRTN-02] E
18-0148-1401 ¥3,600
全長:310
●両サイドに刃(波刃・ノコ刃)が付いており、切るモノによって使い分け出来ます。

⓲ブライト M11プロ 冷凍切 35cm M1125 [CHFA-15] B
18-0148-1801 ¥30,000
全長:485
材質:刃/モリブデンバナジウム鋼
柄/18-8ステンレス鋼

⓳ブライト M11プロ 冷凍切(両手) 35cm M1126 [CHFA-16] B
18-0148-1901 ¥32,000
全長:625
材質:刃/モリブデンバナジウム鋼
柄/18-8ステンレス鋼

※上記の価格には消費税は含まれておりません。