

※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> **目**

	cm	全長	g	背厚	
9-0317-0101	14901	9	205	67	1.8 ¥9,200

② ユーティリティ (両刃) <AMS-K8> **目**

	cm	全長	g	背厚	
9-0317-0201	14902	12	235	72	1.8 ¥ 9,800
9-0317-0202	14904	15	265	78	1.8 ¥10,500

③ シェフナイフ (両刃) <AMS-L0> **目**

	cm	全長	g	背厚	
9-0317-0301	14910	18	305	138	2.0 ¥15,600
9-0317-0302	14911	21	335	150	2.0 ¥16,800
9-0317-0303	14912	24	370	200	2.5 ¥19,600
9-0317-0304	14913	27	405	232	2.5 ¥26,400
9-0317-0305	14914	30	438	257	2.5 ¥33,000

④ ディンプルシェフナイフ (両刃) <AMS-L3> **目**

	cm	全長	g	背厚	
9-0317-0401	14980	18	305	132	2.0 ¥16,800
9-0317-0402	14981	21	340	143	2.0 ¥19,600
9-0317-0403	14982	24	375	210	2.5 ¥22,500
9-0317-0404	14983	27	400	220	2.5 ¥29,500

⑤ スライサー (両刃) <AMS-L1> **目**

	cm	全長	g	背厚	
9-0317-0501	14917	24	360	155	2.5 ¥19,600
9-0317-0502	14918	27	405	192	2.5 ¥26,400

⑥ 三徳型 (両刃) <AMS-K9> **目**

	cm	全長	g	背厚	
9-0317-0601	14923	17.5	300	143	2.0 ¥15,600

⑦ ディンプル三徳型 (両刃) <AMS-L2> **目**

	cm	全長	g	背厚	
9-0317-0701	14993	17.5	300	142	2.0 ¥16,800

⑧ カービング (両刃) <AMS-L6> **目**

	cm	全長	g	背厚	
9-0317-0801	14961	20	335	140	2.0 ¥15,600

⑨ カービング・フレキシブル (両刃) <AMS-L7> **目**

	cm	全長	g	背厚	
9-0317-0901	14962	20	335	120	2.0 ¥18,500

⑩ ボーニング (両刃) <AMS-L8> **目**

	cm	全長	g	背厚	
9-0317-1001	14971	16	290	112	2.0 ¥11,800

⑪ ボーニング・フレキシブル (両刃) <AMS-L9> **目**

	cm	全長	g	背厚	
9-0317-1101	14972	16	290	105	2.0 ¥12,800

⑫ ユーティリティ/ボナ (両刃) <AMS-L4> **目**

	cm	全長	g	背厚	
9-0317-1201	14906	14.5	270	140	2.5 ¥16,800

⑬ ブレッド (波刃) <AMS-L5> **目**

	cm	全長	g	背厚	
9-0317-1301	14951	24	380	143	2.0 ¥16,800

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 ペティーナイフ (両刃) <AMS-I1> **目**

	cm	全長	g	背厚	
9-0317-1401	14802	12	237	70	1.8 ¥9,000
9-0317-1402	14804	15	266	80	1.8 ¥9,800

⑮ 牛刀 (両刃) <AMS-I2> **目**

	cm	全長	g	背厚	
9-0317-1501	14810	18	305	140	2.0 ¥14,500
9-0317-1502	14811	21	334	150	2.0 ¥15,500
9-0317-1503	14812	24	375	210	2.5 ¥19,000
9-0317-1504	14813	27	407	230	2.5 ¥24,000
9-0317-1505	14814	30	435	255	2.5 ¥31,000

⑯ 筋引 (両刃) <AMS-I3> **目**

	cm	全長	g	背厚	
9-0317-1601	14817	24	375	180	2.5 ¥19,000
9-0317-1602	14818	27	407	190	2.5 ¥24,000

⑰ 骨スキ (角) (片刃) <AMS-I5> **目**

	cm	全長	g	背厚	
9-0317-1701	14806	15	270	130	2.5 ¥15,500

⑱ 三徳型 (両刃) <AMS-I4> **目**

	cm	全長	g	背厚	
9-0317-1801	14823	17.5	300	140	2.0 ¥14,500

⑲ ディンプル (両刃) <AMS-I6> **目**

	cm	全長	g	背厚	
9-0317-1901	14881	21	334	150	2.0 ¥23,000
9-0317-1902	14882	24	375	210	2.5 ¥27,500



正広作 プラ柄 MV鋼 柄部:耐熱100℃ **洗**

⑳ ペティーナイフ (両刃) <AMS-C7> **目**

	cm	全長	g	背厚	
9-0317-2001	13902	12	234	56	1.8 ¥6,000
9-0317-2002	13904	15	263	63	1.8 ¥7,000

㉑ 牛刀 (両刃) <AMS-C8> **目**

	cm	全長	g	背厚	
9-0317-2101	13910	18	305	106	2.0 ¥ 7,800
9-0317-2102	13911	21	334	124	2.0 ¥ 9,000
9-0317-2103	13912	24	372	160	2.5 ¥11,800
9-0317-2104	13913	27	400	186	2.5 ¥15,800
9-0317-2105	13914	30	430	217	2.5 ¥19,600

㉒ 筋引 (両刃) <AMS-C9> **目**

	cm	全長	g	背厚	
9-0317-2201	13917	24	370	152	2.5 ¥11,800
9-0317-2202	13918	27	400	163	2.5 ¥15,800

㉓ 三徳型 (両刃) <AMS-D0> **目**

	cm	全長	g	背厚	
9-0317-2301	13923	16.5	285	109	2.0 ¥7,800

㉔ 骨スキ (角) (片刃) <AMS-D1> **目**

	cm	全長	g	背厚	
9-0317-2401	13906	15	270	130	2.5 ¥8,700

㉕ 骨スキ (丸) (片刃) <AMS-D2> **目**

	cm	全長	g	背厚	
9-0317-2501	13908	15	260	113	2.5 ¥8,700

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
軽食・製菓用品
フロン
洗濯用
清掃用品
長靴白衣
消耗品
バンケットウェア
フラットウェア
テーブルウェア
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