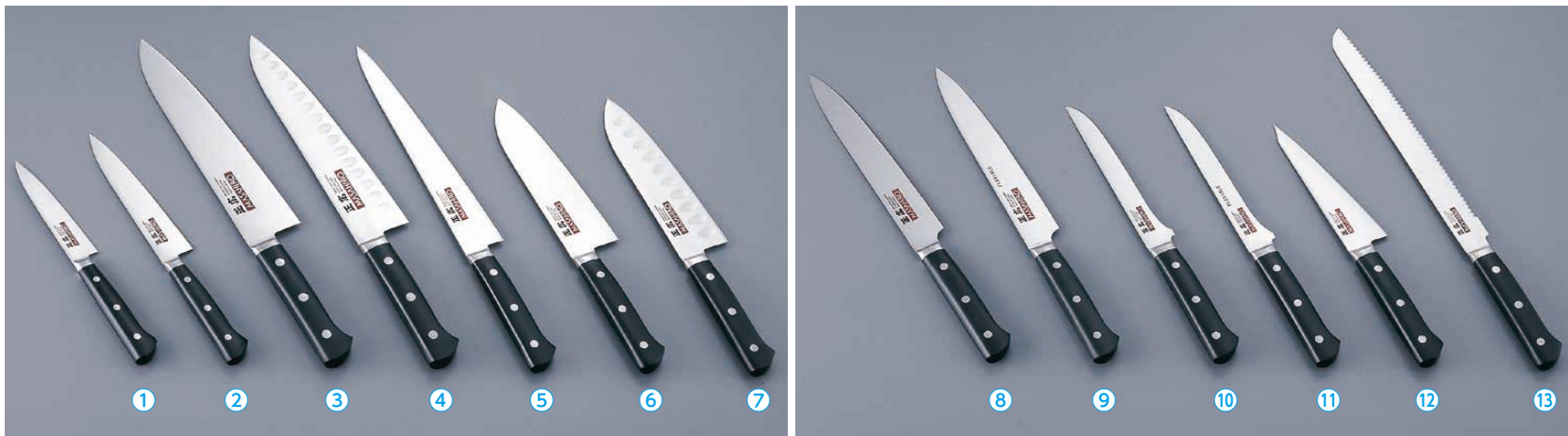


※このページの庖丁の表示サイズは、すべて刃渡り寸法となっております。



**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** (AMS-K7) B

	cm	全長	g	背厚	
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	
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	
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 ディンプルシェフナイフ** (両刃) (AMS-L3) B

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

**7 ディンプル三徳型** (両刃) (AMS-L2) B

	cm	全長	g	背厚	
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	
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	
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	
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	
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	
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	
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 ペティーナイフ** (両刃) (AMS-I1) B

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

**19 ディンプル** (両刃) (AMS-I6) B

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



**正広作 プラ柄 MV鋼** 柄部:耐熱100℃ 洗

**22 ペティーナイフ** (両刃) (AMS-C7) B

	cm	全長	g	背厚	
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	
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	
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	
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	
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	
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  
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