

正広 MASAHIRO

三段階にわたる本焼入れにより、高い焼入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。



9 ガラスキ [CHBA-09] 目

刃渡	
180mm(13024)	13-0116-0901 ¥25,000

10 巾広冷凍 [CHBA-10] △ 目

刃渡	
270mm(13046)	13-0116-1001 ¥32,500
300mm(13047)	13-0116-1002 ¥37,000

11 冷凍切 [CHBA-11] △ 目

刃渡	
300mm(13049)	13-0116-1101 ¥28,000

12 滑止付牛刀 [CHBA-12] 目

刃渡	
300mm(13044)	13-0116-1201 ¥39,500

13 薄刃型 [CHBA-13] 目

刃渡	
165mm(13035)	13-0116-1301 ¥12,500

材質:刀身/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 MASAHIRO



2 ぺティナイフ [CHBA-02] 目

刃渡	
120mm(13002)	13-0116-0201 ¥8,000
135mm(13003)	13-0116-0202 ¥8,500
150mm(13004)	13-0116-0203 ¥9,000

3 筋引 [CHBA-03] 目

刃渡	
240mm(13017)	13-0116-0301 ¥17,000
270mm(13018)	13-0116-0302 ¥21,000
300mm(13019)	13-0116-0303 ¥26,000

4 骨スキ(角) [CHBA-04] 目

刃渡	
180mm(13010)	13-0116-0101 ¥12,500
210mm(13011)	13-0116-0102 ¥13,500
240mm(13012)	13-0116-0103 ¥17,000
270mm(13013)	13-0116-0104 ¥21,000
300mm(13014)	13-0116-0105 ¥26,000
330mm(13015)	13-0116-0106 ¥31,000
360mm(13016)	13-0116-0107 ¥43,000

5 骨スキ(丸) [CHBA-05] 目

刃渡	
150mm(13008)	13-0116-0501 ¥13,000

6 洋出刃 [CHBA-06] 目

刃渡	
210mm(13020)	13-0116-0601 ¥28,000
240mm(13021)	13-0116-0602 ¥33,000
270mm(13022)	13-0116-0603 ¥37,000

7 三徳型 [CHBA-07] 目

刃渡	
175mm(13023)	13-0116-0701 ¥12,500

8 小間切 [CHBA-08] 目

刃渡	
240mm(13026)	13-0116-0801 ¥25,000
270mm(13027)	13-0116-0802 ¥28,000
300mm(13028)	13-0116-0803 ¥33,000

9 ペティナイフ [CHBB-01] 目

刃渡	
90mm(14801)	13-0116-1401 ¥8,500
120mm(14802)	13-0116-1402 ¥9,000
150mm(14804)	13-0116-1403 ¥9,800

10 三徳型 [CHBB-02] 目

刃渡	
175mm(14823)	13-0116-1501 ¥14,500

11 牛刀 [CHBB-03] 目

刃渡	
180mm(14810)	13-0116-1601 ¥14,500
210mm(14811)	13-0116-1602 ¥15,500
240mm(14812)	13-0116-1603 ¥19,000
270mm(14813)	13-0116-1604 ¥24,000
300mm(14814)	13-0116-1605 ¥31,000

12 筋引 [CHBB-04] 目

刃渡	
240mm(14817)	13-0116-1701 ¥19,000
270mm(14818)	13-0116-1702 ¥24,000

13 骨スキ(角) [CHBB-05] 目

刃渡	
150mm(14806)	13-0116-1801 ¥15,500

14 デンプル [CHBB-06] 目

刃渡	
210mm(14881)	13-0116-1901 ¥23,000
240mm(14882)	13-0116-1902 ¥27,500

15 サーモン [CHBB-07] 目

刃渡	
240mm(14887)	13-0116-2001 ¥27,500
270mm(14888)	13-0116-2002 ¥33,500

材質:刀身/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 MASAHIRO

創業以来70余年、刃物で有名な岐阜県関市で製造をおこなっております。関市は古くは刀都と呼ばれ、刀鍛冶で750余年の伝統があり、その技術を現在に伝え改善と共に加工技術の研究開発に専念し、切れ味、耐久性、耐食性、さらにデザイン、使い良さを追求しています。



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)

21 牛刀 [CHBF-03] 目

刃渡	
180mm(13710)	13-0116-2101 ¥14,500
210mm(13711)	13-0116-2102 ¥15,500
240mm(13712)	13-0116-2103 ¥19,000
270mm(13713)	13-0116-2104 ¥24,000
300mm(13714)	13-0116-2105 ¥31,000

22 ペティナイフ [CHBF-01] 目

刃渡	
120mm(13702)	13-0116-2201 ¥9,000
150mm(13704)	13-0116-2202 ¥9,800

23 筋引 [CHBF-04] 目

刃渡	
240mm(13717)	13-0116-2301 ¥19,000
270mm(13718)	13-0116-2302 ¥24,000

24 骨スキ(角) [CHBF-05] 目

刃渡	
150mm(13706)	13-0116-2401 ¥15,500

25 骨スキ(丸) [CHBF-06] 目

刃渡	
150mm(13708)	13-0116-2501 ¥15,500

26 三徳型 [CHBF-02] 目

刃渡	
175mm(13723)	13-0116-2601 ¥14,500

27 薄刃型 [CHBF-07] 目

刃渡	
165mm(13735)	13-0116-2701 ¥14,500

※上記の価格には消費税は含まれておりません。