

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20423-292	株式会社クイックパック	0564-59-3525

➡ ご注文の際は、注文コードをご記入ください。 **7KG**

商品を
WEBで探す

TK

292

プロの理想の切れ味と使い易さを追求した造り。

●モリブデンバナジウム鋼をベースとしたブライト特殊鋼をサブゼロ処理により高い硬度と靱性を与え、切れ味を一段と高めています。

※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。



Brieto-M10PROシリーズ(ブライト M10 プロシリーズ)

① ペティーナイフ(両刃)〈ABL-07〉

cm	全長	g	背厚
6-0292-0101	M1008 12	235	75 2.0
6-0292-0102	M1007 15	265	85 2.0

② 牛刀(両刃)〈ABL-08〉

cm	全長	g	背厚
6-0292-0201	M1006 18	304	150 2.2
6-0292-0202	M1005 21	333	165 2.2
6-0292-0203	M1004 24	370	210 2.2
6-0292-0204	M1003 27	400	240 2.5
6-0292-0205	M1002 30	433	280 2.5
6-0292-0206	M1001 33	466	330 2.5

③ 筋引(両刃)〈ABL-09〉

cm	全長	g	背厚
6-0292-0301	M1013 24	360	150 2.2
6-0292-0302	M1012 27	400	200 2.2

④ 洋出刃(片刃)〈ABL-10〉

cm	全長	g	背厚
6-0292-0401	M1011 24	375	370 4.0
6-0292-0402	M1010 27	400	410 4.0

⑤ 万能(両刃)〈ABL-11〉

cm	全長	g	背厚
6-0292-0501	M1015 16	282	150 2.2
6-0292-0502	M1014 17.5	295	160 2.2

⑥ 骨スキ(片刃)〈ABL-12〉

cm	全長	g	背厚
6-0292-0601	M1009 15	265	150 2.2

⑦ 菜切(両刃)〈ABL-13〉

cm	全長	g	背厚
6-0292-0701	M1016 16	283	160 2.2



成平#8000 口金付モリブデン特殊鋼

⑧ ペティーナイフ(両刃)〈ANL-13〉

cm	全長	g	背厚
6-0292-0801	FC-40 13	235	65 1.8
6-0292-0802	FC-41 15	260	85 1.8

⑨ 牛刀(両刃)〈ANL-14〉

cm	全長	g	背厚
6-0292-0901	FC-42 18	305	160 2.0
6-0292-0902	FC-43 21	345	195 2.0
6-0292-0903	FC-44 24	370	220 2.5
6-0292-0904	FC-45 27	410	275 2.5
6-0292-0905	FC-46 30	440	280 2.5

⑩ 筋引(両刃)〈ANL-15〉

cm	全長	g	背厚
6-0292-1001	FC-91 24	365	180 2.5
6-0292-1002	FC-92 27	395	220 2.5

⑪ 薄刃(両刃)〈ANL-17〉

cm	全長	g	背厚
6-0292-1101	FC-49 16	295	170 2.0

⑫ 骨スキ(片刃)〈ANL-16〉

cm	全長	g	背厚
6-0292-1201	FC-90 15	275	170 3.5

⑬ 三徳(両刃)〈ANL-18〉

cm	全長	g	背厚
6-0292-1301	FC-47 16.5	295	165 2.0

⑭ 小型三徳(両刃)〈ANL-19〉

cm	全長	g	背厚
6-0292-1401	FC-39 14.5	275	155 2.0

材質:刃身/モリブデン特殊鋼
ハンドル/POM樹脂
口金/18-8ステンレス

スライス 波刃モデルシリーズ

材質:ハイカーボンステンレス鋼(モリブデン、バナジウム含有)

特殊な波刃パターンにより、従来の庖丁からは信じがたい鋭い切れ味と驚きの長切れを実現しました。

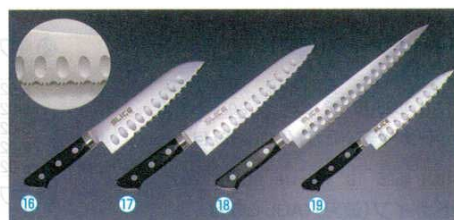


⑮ ダイアチタン 3D庖丁 三徳型(両刃)3D-TW16B〈ADI-26〉

cm	全長	g	背厚
6-0292-1501	16 300	80 1.5	¥10,000

材質:刃身/ダイアモンド入チタン合金
ハンドル/耐熱ポリプロピレン
(耐熱温度130℃)

●波刃の凹凸により硬い食材から崩れやすいサンドイッチまで軽い力で切ることができます。



スライス 波刃モデル

⑯ フレンチ三徳〈ASL-46〉

cm	全長	g	背厚
6-0292-1601	18 300	180 1.9	¥12,000

⑰ 牛刀〈ASL-47〉

cm	全長	g	背厚
6-0292-1701	21 330	190 1.9	¥12,500
6-0292-1702	24 370	250 2.4	¥14,000
6-0292-1703	27 450	300 2.4	¥16,000

⑱ 筋引〈ASL-49〉

cm	全長	g	背厚
6-0292-1801	24 370	200 2.4	¥13,000
6-0292-1802	27 390	210 2.4	¥14,500

⑲ サンドイッチ〈ASL-50〉

cm	全長	g	背厚
6-0292-1901	15 260	110 1.9	¥8,000

銀チタンシリーズ

庖丁素材の最高峰! 軽い、錆びない、良く切れる、そして抗菌!



⑳ 銀チタン 三徳庖丁(両刃)〈AGV-01〉

cm	全長	g	背厚
6-0292-2001	HT-13 13	255	60 1.2
6-0292-2002	HT-16 16	280	65 1.2
6-0292-2003	HT-18 18	300	65 1.2

㉑ 銀チタン 中出刃庖丁 CGT-16DY(片刃)〈AGV-02〉

cm	全長	g	背厚
6-0292-2101	16 280	100 2.5	¥20,000

㉒ 銀チタン 小出刃庖丁 GT-313Y(片刃)〈AGV-03〉

cm	全長	g	背厚
6-0292-2201	13 250	75 2.0	¥8,000

※㉑～㉒刃身:銀含有チタン合金
柄:抗菌耐熱ポリプロピレン(自動洗浄機適合)

●刃は、銀イオンの強い抗菌力と光触媒酸化力により、悪質な細菌の増殖を防止、減菌していきます。
●耐磨耗性が高くステンレス鋼の約6倍も切れ味を保ちます。

料理道具

鍋類

フライパン・
グリルパン・
ホットプレート

ガス・電気・
アルコール・
バーベキュー

パン・ケーキ・
コンテナ

食缶・給食道具

キッチンボット・
保存容器

ボール・ザル・
漬物・米びつ

庖丁・ナイフ・
砥石

まな板・
殺菌庫

そば・うどん・
パスタ用品

蒸し器・中華・
揚げ物用品