

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20457-292	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。TKG

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あります。

※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 ￥9,900
6-0292-0102	M1007	15	265 85 2.0 ￥10,300

② 牛刀(両刃)〈ABL-08〉

cm	全長	g	背厚
6-0292-0201	M1006	18	304 150 2.2 ￥12,200
6-0292-0202	M1005	21	333 165 2.2 ￥14,900
6-0292-0203	M1004	24	370 210 2.2 ￥17,600
6-0292-0204	M1003	27	400 240 2.5 ￥23,000
6-0292-0205	M1002	30	433 280 2.5 ￥29,700
6-0292-0206	M1001	33	466 330 2.5 ￥36,500

③ 筋引(両刃)〈ABL-09〉

cm	全長	g	背厚
6-0292-0301	M1013	24	360 150 2.2 ￥16,200
6-0292-0302	M1012	27	400 200 2.2 ￥21,500

④ 洋出刃(片刃)〈ABL-10〉

cm	全長	g	背厚
6-0292-0401	M1011	24	375 370 4.0 ￥27,000
6-0292-0402	M1010	27	400 410 4.0 ￥32,300

⑤ 万能(両刃)〈ABL-11〉

cm	全長	g	背厚
6-0292-0501	M1015	16	282 150 2.2 ￥11,600
6-0292-0502	M1014	17.5	295 160 2.2 ￥12,200

⑥ 骨スキ(片刃)〈ABL-12〉

cm	全長	g	背厚
6-0292-0601	M1009	15	265 150 2.2 ￥12,200

⑦ 菜切(両刃)〈ABL-13〉

cm	全長	g	背厚
6-0292-0701	M1016	16	283 160 2.2 ￥11,600



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 ￥3,400
6-0292-0802	FC-41	15	260 85 1.8 ￥3,700

⑨ 牛刀(両刃)〈ANL-14〉

cm	全長	g	背厚
6-0292-0901	FC-42	18	305 160 2.0 ￥4,500
6-0292-0902	FC-43	21	345 195 2.0 ￥5,500
6-0292-0903	FC-44	24	370 220 2.5 ￥6,700
6-0292-0904	FC-45	27	410 275 2.5 ￥8,000
6-0292-0905	FC-46	30	440 280 2.5 ￥10,500

⑩ 筋引(両刃)〈ANL-15〉

cm	全長	g	背厚
6-0292-1001	FC-91	24	365 180 2.5 ￥6,700
6-0292-1002	FC-92	27	395 220 2.5 ￥8,000

⑪ 薄刃(両刃)〈ANL-17〉

cm	全長	g	背厚
6-0292-1101	FC-49	16	295 170 2.0 ￥4,500

⑫ 骨スキ(片刃)〈ANL-16〉

cm	全長	g	背厚
6-0292-1201	FC-90	15	275 170 3.5 ￥5,800

⑬ 三徳(両刃)〈ANL-18〉

cm	全長	g	背厚
6-0292-1301	FC-47	16.5	295 165 2.0 ￥4,500

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 ￥4,000

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



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/ダイヤ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が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 波刃モデルシリーズ

材質:ハイカーボステンレス鋼(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。



スライス 波刃モデル

⑯ フレンチ三徳〈ASL-48〉

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

⑰ 牛刀〈ASL-47〉

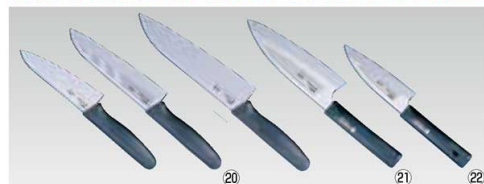
	cm	全長	g	背厚	
6-0292-1701	21	330	190	1.9	¥12,500
6-0292-1702	24	370	250	2.4	¥14,000
6-0292-1703	27	450	300	2.4	¥16,000

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

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 ￥5,000
6-0292-2002	HT-16	16	280 65 1.2 ￥7,000
6-0292-2003	HT-18	18	300 65 1.2 ￥8,000

㉑ 銀チタン 中出刃庖丁(片刃)〈AGV-02〉

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(片刃)〈AGV-03〉

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

ガス・プロパン・ホルダー

バット・番重・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・米ひつ

庖丁・ナイフ・砥石

まな板・包丁差・殺菌庫

そば・うどん・バスタ用品

蒸し器・中華・揚げ物用品