

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20457-305	株式会社クイックパック	0564-59-3525

305 厨房用品

料理道具

庖丁・ナ

KG

※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。

プロのニューステータス Brieto-M11PRO



特長と品質

- モリブデンバナジウム鋼をベースとしたブライ特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。
- ハンドルは18-8抗菌性ステンレス鋼を使用し水・薬品等の高圧・高温殺菌洗浄を可能にした衛生的なハンドルです。

Brieto-M11PROシリーズ(ブライト M11プロシリーズ)

1 ベティナイフ(両刃)〈ABL-14〉 目

	cm	全長	g	背厚
6-0305-0101 M1108	12	235	70	2.0
6-0305-0102 M1107	15	265	80	2.0
6-0305-0103 M1117	18	296	88	2.0

2 牛刀(両刃)〈ABL-15〉 目

	cm	全長	g	背厚
6-0305-0201 M1108	18	305	150	2.2
6-0305-0202 M1105	21	335	160	2.2
6-0305-0203 M1104	24	373	210	2.2
6-0305-0204 M1103	27	408	235	2.5
6-0305-0205 M1102	30	436	280	2.5
6-0305-0206 M1101	33	467	285	2.5

3 筋引(両刃)〈ABL-16〉 目

	cm	全長	g	背厚
6-0305-0301 M1124	21	340	125	2.0
6-0305-0302 M1113	24	362	155	2.2
6-0305-0303 M1112	27	406	205	2.2
6-0305-0304 M1127	30	433	220	2.2

4 洋切(片刃)〈ABL-17〉 目

	cm	全長	g	背厚
6-0305-0401 M1120	18	313	240	4.0
6-0305-0402 M1119	21	343	280	4.0
6-0305-0403 M1111	24	375	320	4.0
6-0305-0404 M1110	27	406	350	4.0

5 万能(両刃)〈ABL-18〉 目

	cm	全長	g	背厚
6-0305-0501 M1115	16	285	155	2.2
6-0305-0502 M1114	17.5	302	175	2.2

6 骨スキ(片刃)〈ABL-19〉 目

	cm	全長	g	背厚
6-0305-0601 M1109	15	270	130	2.2

7 菜切(両刃)〈ABL-20〉 目

	cm	全長	g	背厚
6-0305-0701 M1116	16	287	170	2.2
6-0305-0702 M1165	18	310	185	2.2

8 柳刃(片刃)〈ABL-21〉 目

	cm	全長	g	背厚
6-0305-0801 M1123	21	340	175	3.0
6-0305-0802 M1122	24	370	185	3.0
6-0305-0803 M1121	27	400	200	3.0
6-0305-0804 M1135	30	430	210	3.0

9 蛸引(片刃)〈ABL-22〉 目

	cm	全長	g	背厚
6-0305-0901 M1139	21	340	145	3.0
6-0305-0902 M1138	24	370	160	3.0
6-0305-0903 M1137	27	403	170	3.0
6-0305-0904 M1136	30	430	180	3.0

10 サーモンライザー(両刃)〈ABL-23〉 目

	cm	全長	g	背厚
6-0305-1001 M1154	24	364	150	2.2
6-0305-1002 M1153	27	404	200	2.2
6-0305-1003 M1152	30	435	210	2.2

11 和風出刃(片刃)〈ABL-24〉 目

	cm	全長	g	背厚
6-0305-1101 M1118	16.5	300	230	4.0
6-0305-1102 M1129	21	337	275	5.0
6-0305-1103 M1128	24	367	305	5.0

12 小出刃(両刃)〈ABL-25〉 目

	cm	全長	g	背厚
6-0305-1201 M1133	7	180	70	2.0
6-0305-1202 M1132	9	207	75	2.0
6-0305-1203 M1131	10.5	223	85	2.0
6-0305-1204 M1130	12	240	95	2.0

13 小出刃(片刃)〈ABL-26〉 目

	cm	全長	g	背厚
6-0305-1301 M1133K	7	180	65	2.0
6-0305-1302 M1132K	9	207	70	2.0
6-0305-1303 M1131K	10.5	223	80	2.0
6-0305-1304 M1130K	12	240	85	2.0

14 ガラスキ(片刃)〈ABL-53〉 目

	cm	全長	g	背厚
6-0305-1401 M1166	18	315	255	4.0

プロのニューステータス Brieto-M11PRO



Brieto-M11PROシリーズ(ブライトM11プロシリーズ)

※18・19・21・22・25 M127フレキシブル庖丁は柔軟性に優れており、折れにくい庖丁です。

15 コックナイフ(両刃)〈ABL-27〉 目

	cm	全長	g	背厚
6-0305-1501 M107	14	260	85	2.2
6-0305-1502 M106	16	290	135	2.2
6-0305-1503 M105	18	310	148	2.2
6-0305-1504 M104	20	340	200	2.5
6-0305-1505 M103	23	370	230	2.5
6-0305-1506 M102	26	400	245	2.5
6-0305-1507 M101	32	455	280	2.5

16 ロングスライサー(両刃)〈ABL-28〉 目

	cm	全長	g	背厚
6-0305-1601 M109	26	385	155	2.2
6-0305-1602 M108	32	450	170	2.2

17 サンドイッチナイフ(両刃)〈ABL-30〉 目

	cm	全長	g	背厚
6-0305-1701 M114	14	260	75	2.2
6-0305-1702 M113	16	280	80	2.2
6-0305-1703 M112	18	300	83	2.2

18 サーモンライザー(両刃)〈フレキシブル〉〈ABL-31〉 目

	cm	全長	g	背厚
6-0305-1801 M1155	32	440	85	2.2

19 サーモンライザーグラントン刃(両刃)〈フレキシブル〉〈ABL-32〉 目

	cm	全長	g	背厚
6-0305-1901 M116	32	440	85	2.2

20 ナロースライサー(両刃)〈ABL-33〉 目

	cm	全長	g	背厚
6-0305-2001 M118	20	320	85	2.2
6-0305-2002 M117	26	380	95	2.2

21 フィレナイフ(両刃)〈フレキシブル〉〈ABL-34〉 目

	cm	全長	g	背厚
6-0305-2101 M120	16	275	70	2.2
6-0305-2102 M119	18	300	75	2.2

22 フィッシュフィレナイフ(両刃)〈フレキシブル〉〈ABL-35〉 目

	cm	全長	g	背厚
6-0305-2201 M121	16	275	60	2.2

23 セレイテッド スライサー〈ABL-36〉 目

	cm	全長	g	背厚
6-0305-2301 M124	20	330	145	2.2
6-0305-2302 M123	23	360	150	2.2
6-0305-2303 M122	26	390	155	2.2

24 サラミナイフ〈ABL-38〉 目

	cm	全長
6-0305-2401 M126	16	275

25 ボーニングナイフ〈ABL-39〉 目

	cm	全長
6-0305-2501 M130	10	220
6-0305-2502 M129	14	270
6-0305-2503 M128	16	290
6-0305-2504 M127 (フレキシブル)	16	290

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

鉄板焼食・軽食用品

製菓用品

棚・フック

洗浄用フック

清掃用品

長靴・白衣

消耗品