

| | | |
|-----------|-------------|--------------|
| パンフレット番号 | 問合せ先 | 電話番号 |
| 20480-197 | 株式会社クイックパック | 0564-59-3525 |

197 洋庖丁・オールステンレス

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

ブライト Brieto-M11PROシリーズ

刃部……モリブデンバナジウム特殊鋼を用い、切れ味、長切れを重視
ハンドル……18-8ステンレススチールモナカハンドル
ガラスヒズンジョイント仕上りによる、手触りのソフト化、滑り防止
刃部とハンドルの（溶接による）一体化で、雑音等の付着防止など、従来の木ハンドルの衛生面での問題を克服しました。
（手研本刃付）

このページの全商品は



①牛刀 両

| 刃渡 | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 | |
|-------|------|-----|-----|-------|---------|---------|
| M1106 | 18cm | 305 | 150 | 2.2 | 3511100 | ¥9,400 |
| M1105 | 21cm | 335 | 160 | 2.2 | 3511200 | ¥10,100 |
| M1104 | 24cm | 373 | 210 | 2.2 | 3511300 | ¥12,200 |
| M1103 | 27cm | 408 | 235 | 2.5 | 3511400 | ¥15,600 |
| M1102 | 30cm | 436 | 280 | 2.5 | 3511500 | ¥19,300 |
| M1101 | 33cm | 467 | 285 | 2.5 | 3511600 | ¥22,700 |

②ベティーナイフ 両

| 刃渡 | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 | |
|-------|------|-----|----|-------|---------|--------|
| M1108 | 12cm | 235 | 70 | 2.0 | 3511700 | ¥6,100 |
| M1107 | 15cm | 265 | 80 | 2.0 | 3511800 | ¥6,500 |
| M1117 | 18cm | 296 | 88 | 2.0 | 7908500 | ¥7,200 |

③骨スキ 片

| 刃渡 | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 | |
|-------|------|-----|-----|-------|---------|--------|
| M1109 | 15cm | 270 | 130 | 2.2 | 3511900 | ¥8,800 |

④筋引 両

| 刃渡 | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 | |
|-------|------|-----|-----|-------|---------|---------|
| M1124 | 21cm | 340 | 120 | 2.2 | 7921200 | ¥10,100 |
| M1113 | 24cm | 362 | 155 | 2.2 | 3512200 | ¥12,200 |
| M1112 | 27cm | 406 | 205 | 2.2 | 3512300 | ¥15,600 |
| M1127 | 30cm | 433 | 220 | 2.2 | 7909600 | ¥19,300 |

⑤洋出刃 片

| 刃渡 | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 | |
|-------|------|-----|-----|-------|---------|---------|
| M1120 | 18cm | 313 | 240 | 4.0 | 7908300 | ¥14,900 |
| M1119 | 21cm | 343 | 280 | 4.0 | 7908400 | ¥17,100 |
| M1111 | 24cm | 375 | 320 | 4.0 | 3512000 | ¥19,300 |
| M1110 | 27cm | 406 | 350 | 4.0 | 3512100 | ¥23,600 |

⑥ガラスキ 片

| 刃渡 | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 | |
|-------|------|-----|-----|-------|---------|---------|
| M1166 | 18cm | 315 | 255 | 4.0 | 0321900 | ¥16,900 |

⑦コックナイフ 両

| 刃渡 | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 | |
|------|------|-----|-----|-------|---------|---------|
| M107 | 14cm | 260 | 80 | 2.2 | 0321910 | ¥6,400 |
| M106 | 16cm | 295 | 140 | 2.2 | 0321920 | ¥7,300 |
| M105 | 18cm | 315 | 150 | 2.2 | 0321930 | ¥7,600 |
| M104 | 20cm | 340 | 170 | 2.5 | 0321940 | ¥8,300 |
| M103 | 23cm | 370 | 220 | 2.5 | 0321950 | ¥10,200 |
| M102 | 26cm | 405 | 240 | 2.5 | 0321960 | ¥12,700 |
| M101 | 32cm | 460 | 280 | 2.5 | 0321970 | ¥19,200 |

⑧カステラナイフ 両

| 刃渡 | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 | |
|-------|------|-----|-----|-------|---------|---------|
| M1145 | 30cm | 440 | 225 | 2.0 | 7910800 | ¥19,100 |
| M1144 | 33cm | 470 | 230 | 2.0 | 7910900 | ¥20,900 |
| M1143 | 36cm | 500 | 240 | 2.0 | 7911000 | ¥22,500 |
| M1142 | 39cm | 530 | 245 | 2.0 | 7911100 | ¥23,600 |
| M1141 | 42cm | 560 | 255 | 2.0 | 7911200 | ¥24,600 |
| M1140 | 45cm | 590 | 265 | 2.0 | 7911300 | ¥25,700 |

⑨ウェーブナイフ(パン切) 両

| 刃渡 | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 | |
|-------|------|-----|-----|-------|---------|---------|
| M1151 | 30cm | 440 | 210 | 2.0 | 7911400 | ¥20,300 |
| M1150 | 33cm | 470 | 215 | 2.0 | 7911500 | ¥22,500 |
| M1149 | 36cm | 500 | 220 | 2.0 | 7911600 | ¥23,800 |
| M1148 | 39cm | 530 | 225 | 2.0 | 7911700 | ¥25,200 |
| M1147 | 42cm | 560 | 240 | 2.0 | 7911800 | ¥26,600 |
| M1146 | 45cm | 590 | 260 | 2.0 | 7911900 | ¥28,400 |

⑩万能パンスライサー 両

| 刃渡 | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 | |
|-------|------|-----|-----|-------|---------|---------|
| M1155 | 26cm | 380 | 120 | 1.8 | 7912000 | ¥11,200 |

⑪ブレッドナイフ 両

| 刃渡 | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 | |
|------|------|-----|-----|-------|---------|---------|
| M125 | 26cm | 385 | 165 | 2.2 | 7899700 | ¥15,200 |



⑫冷凍ナイフ 両

| 刃渡 | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 | |
|-------|--------|-----|-----|-------|---------|---------|
| M1174 | 21.5cm | 340 | 130 | 1.5 | 7899800 | ¥11,200 |

⑬チーズナイフ 両

| 刃渡 | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 | |
|-------|------|-----|----|-------|---------|--------|
| M1157 | 13cm | 240 | 75 | 1.5 | 7912200 | ¥6,200 |

⑭トマトナイフ 両

| 刃渡 | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 | |
|-------|------|-----|----|-------|---------|--------|
| M1175 | 11cm | 215 | 40 | 1.5 | 7899900 | ¥5,700 |

⑮セレッテッドスライサー 両

| 刃渡 | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 | |
|------|------|-----|-----|-------|---------|---------|
| M124 | 20cm | 330 | 140 | 2.2 | 7912010 | ¥10,200 |
| M123 | 23cm | 360 | 145 | 2.2 | 7912020 | ¥12,300 |
| M122 | 26cm | 390 | 150 | 2.2 | 7912030 | ¥15,200 |

⑯ロングスライサー 両

| 刃渡 | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 | |
|------|------|-----|-----|-------|---------|---------|
| M109 | 26cm | 390 | 145 | 2.2 | 7912240 | ¥12,700 |
| M108 | 32cm | 450 | 170 | 2.2 | 7912250 | ¥15,200 |

⑰サンドイッチナイフ 両

| 刃渡 | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 | |
|------|------|-----|----|-------|---------|--------|
| M114 | 14cm | 260 | 75 | 2.2 | 0322070 | ¥6,400 |
| M113 | 16cm | 280 | 78 | 2.2 | 0322080 | ¥7,100 |
| M112 | 18cm | 300 | 80 | 2.2 | 0322090 | ¥7,600 |

⑱サーモンスライサー 両

| 刃渡 | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 | |
|-------|------|-----|-----|-------|---------|---------|
| M1154 | 24cm | 364 | 150 | 2.2 | 7910100 | ¥18,600 |
| M1153 | 27cm | 404 | 200 | 2.2 | 7910200 | ¥21,100 |
| M1152 | 30cm | 435 | 210 | 2.2 | 7910300 | ¥24,700 |

⑲カービングフォーク 両

| 刃渡 | 全長 | g | 商品コード | 価格 | |
|-------|------|-----|-------|---------|--------|
| M1173 | 20cm | 320 | 115 | 0322000 | ¥6,900 |

⑳ミートフォーク 両

| 刃渡 | 全長 | g | 商品コード | 価格 | |
|-------|------|-----|-------|---------|--------|
| M1156 | 20cm | 325 | 140 | 0322100 | ¥6,900 |

㉑ミートフォーク(焼入) 両

| 刃渡 | 全長 | g | 商品コード | 価格 | |
|-------|------|-----|-------|---------|--------|
| M1171 | 20cm | 325 | 115 | 7912100 | ¥6,900 |

㉒ステーキナイフ 片

| 刃渡 | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 | |
|-------|--------|-----|----|-------|---------|--------|
| M1170 | 13.5cm | 230 | 70 | 1.8 | 7921100 | ¥4,500 |

両…両刃 片…片刃 庖丁は全て右仕様です。

●このカタログに掲載されている価格は、2019年4月1日現在のものです。税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。

01 IH・ガス兼用鍋

02 ガス専用鍋

03 フライパン

04 鍋全般

05 ブランドキッチン
コレクション

06 オープンウェア

07 ホテルパン・
ガストロノームパン

08 庖丁