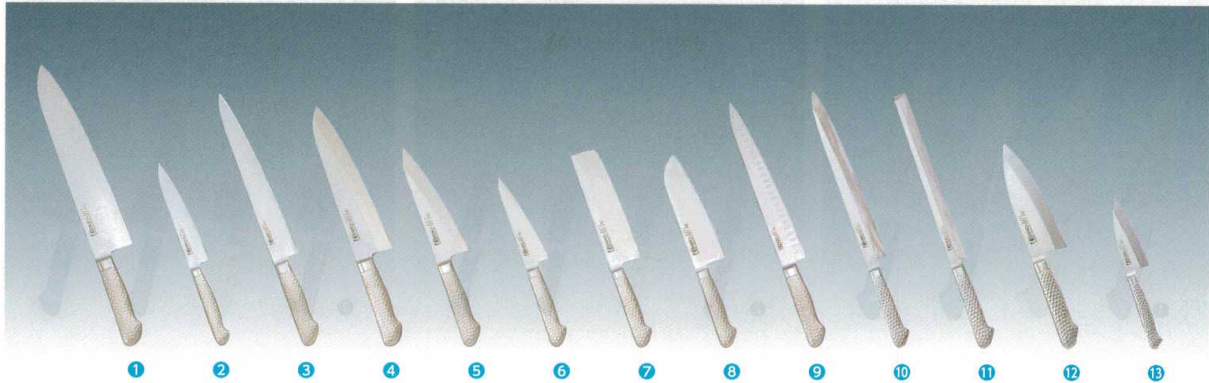


パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20608-124	株式会社クイックパック	0564-59-3525



刀身はモリブデン・バナジウム鋼を使用、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おります。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ました。



料理道具

001 ~ 009

001 納刀パン

002 ホテルパン

003 食肉給湯器具

004 コシナシ

005 キッチンポット

006 調理米びつ

007 包丁・砥石

008 種類中華用品

009 揚げ物用品

Brieto-M11 PRO (本刃付) 抗菌

① 牛刀 (両刃) [CHFA-01] B

刃渡		
180mm (M1106)	13-0124-0101	¥10,000
210mm (M1105)	13-0124-0102	¥11,000
240mm (M1104)	13-0124-0103	¥13,000
270mm (M1103)	13-0124-0104	¥16,000
300mm (M1102)	13-0124-0105	¥20,000
330mm (M1101)	13-0124-0106	¥25,000

④ 洋出刃 (片刃) [CHFA-04] B

刃渡		
180mm (M1120)	13-0124-0401	¥18,000
210mm (M1119)	13-0124-0402	¥20,000
240mm (M1111)	13-0124-0403	¥24,000
270mm (M1110)	13-0124-0404	¥30,000

⑦ 菜切 (両刃) [CHFA-07] B

刃渡		
160mm (M1116)	13-0124-0701	¥10,000
180mm (M1165)	13-0124-0702	¥11,000

⑩ 柳刃 (片刃) [CHFA-10] B

刃渡		
210mm (M1123)	13-0124-1001	¥17,000
240mm (M1122)	13-0124-1002	¥18,500
270mm (M1121)	13-0124-1003	¥21,500
300mm (M1135)	13-0124-1004	¥26,000

② ペティナイフ (両刃) [CHFA-02] B

刃渡		
120mm (M1108)	13-0124-0201	¥7,000
150mm (M1107)	13-0124-0202	¥7,500
180mm (M1117)	13-0124-0203	¥8,000

⑤ ガラスキ (片刃) [CHFA-05] B

刃渡		
180mm (M1166)	13-0124-0501	¥18,000

⑧ 万能 (両刃) [CHFA-08] B

刃渡		
160mm (M1115)	13-0124-0801	¥10,000
175mm (M1114)	13-0124-0802	¥11,000

⑪ 蛸引 (片刃) [CHFA-11] B

刃渡		
210mm (M1139)	13-0124-1101	¥17,000
240mm (M1138)	13-0124-1102	¥18,500
270mm (M1137)	13-0124-1103	¥21,500
300mm (M1136)	13-0124-1104	¥26,000

③ 筋引 (両刃) [CHFA-03] B

刃渡		
240mm (M1113)	13-0124-0301	¥13,000
270mm (M1112)	13-0124-0302	¥16,000
300mm (M1127)	13-0124-0303	¥20,000

⑥ 骨スキ (両刃) [CHFA-06] B

刃渡		
150mm (M1109)	13-0124-0601	¥10,000

⑨ サーモンライザー (両刃) [CHFA-09] B

刃渡		
240mm (M1154)	13-0124-0901	¥20,000
270mm (M1153)	13-0124-0902	¥22,000
300mm (M1152)	13-0124-0903	¥26,000

⑫ 和風出刃 (片刃) [CHFA-12] B

刃渡		
165mm (M1118)	13-0124-1201	¥17,000
210mm (M1129)	13-0124-1202	¥26,000
240mm (M1128)	13-0124-1203	¥30,000

⑬ 小出刃 (両刃) [CHFA-13] B

刃渡		
70mm (M1133)	13-0124-1301	¥8,000
90mm (M1132)	13-0124-1302	¥8,500
105mm (M1131)	13-0124-1303	¥9,000
120mm (M1130)	13-0124-1304	¥9,500

オールステンレス +6 色のリングが衛生管理を強力にサポート

リングの色を目印に食材の種類で包丁を使い分けことができ、衛生管理に最適。リングは簡単に着脱が可能。熱湯消毒ができるオールステンレスハンドルシリーズ。



Narihira PRO S オールステンレス庖丁 カラーシリコンリング付

⑭ ペティ [CHEO-04] B

刃渡	ホワイト	イエロー	レッド	ブルー	グリーン	ブラック	
130mm	13-0124-1401	13-0124-1402	13-0124-1403	13-0124-1404	13-0124-1405	13-0124-1406	¥4,700
150mm	13-0124-1407	13-0124-1408	13-0124-1409	13-0124-1410	13-0124-1411	13-0124-1412	¥5,000

⑮ 三徳 [CHEO-05] B

刃渡	ホワイト	イエロー	レッド	ブルー	グリーン	ブラック	
165mm	13-0124-1501	13-0124-1502	13-0124-1503	13-0124-1504	13-0124-1505	13-0124-1506	¥6,500

⑯ 牛刀 [CHEO-06] B

刃渡	ホワイト	イエロー	レッド	ブルー	グリーン	ブラック	
180mm	13-0124-1601	13-0124-1602	13-0124-1603	13-0124-1604	13-0124-1605	13-0124-1606	¥6,500
210mm	13-0124-1607	13-0124-1608	13-0124-1609	13-0124-1610	13-0124-1611	13-0124-1612	¥7,500
240mm	13-0124-1613	13-0124-1614	13-0124-1615	13-0124-1616	13-0124-1617	13-0124-1618	¥8,500
270mm	13-0124-1619	13-0124-1620	13-0124-1621	13-0124-1622	13-0124-1623	13-0124-1624	¥11,000
300mm	13-0124-1625	13-0124-1626	13-0124-1627	13-0124-1628	13-0124-1629	13-0124-1630	¥13,500

※上記の価格には消費税は含まれておりません。