

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20632-319	株式会社クイックパック	0564-59-3525

319 庖丁・ナイフ・砥石

- 料理道具
- 調理小物
- 調理機械
- 厨房機器
- 用品
- サービス
- 喫茶用品
- 鉄板焼用品
- 製菓用品
- フロン
- ラック
- 清掃用品
- 衛生
- 消耗品
- ハンカチ
- ウェア
- テーブル
- 卓上備品
- 料理演出
- グラス
- ホテル
- 椅子
- サイン
- 店舗備品

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プ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。



Brieto-M10PROシリーズ(プライト M10 プロシリーズ)

1 ペティナイフ(両刃)〈ABL-07〉

cm	全長	g	背厚	
9-0319-0101	M1008	12	235 75 2.0	¥11,000
9-0319-0102	M1007	15	265 85 2.0	¥12,000

2 牛刀(両刃)〈ABL-08〉

cm	全長	g	背厚	
9-0319-0201	M1006	18	304 150 2.2	¥14,000
9-0319-0202	M1005	21	333 165 2.2	¥16,000
9-0319-0203	M1004	24	370 210 2.2	¥20,200
9-0319-0204	M1003	27	400 240 2.5	¥26,000
9-0319-0205	M1002	30	433 260 2.5	¥34,000
9-0319-0206	M1001	33	466 330 2.5	¥44,000

3 筋引(両刃)〈ABL-09〉

cm	全長	g	背厚	
9-0319-0301	M1013	24	360 150 2.2	¥20,000
9-0319-0302	M1012	27	400 200 2.2	¥26,000

4 洋出刃(片刃)〈ABL-10〉

cm	全長	g	背厚	
9-0319-0401	M1011	24	375 370 4.0	¥34,000
9-0319-0402	M1010	27	400 410 4.0	¥39,000

5 万能(両刃)〈ABL-11〉

cm	全長	g	背厚	
9-0319-0501	M1015	16	282 150 2.2	¥14,000
9-0319-0502	M1014	17.5	295 160 2.2	¥16,000

6 骨スキ(片刃)〈ABL-12〉

cm	全長	g	背厚	
9-0319-0601	M1009	15	265 150 2.2	¥14,000

7 菜切(両刃)〈ABL-13〉

cm	全長	g	背厚	
9-0319-0701	M1016	16	283 160 2.2	¥14,000

※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。



令月 口金付モリブデン特殊鋼

8 ペティナイフ(両刃)〈ALI-55〉

cm	全長	g	背厚	
9-0319-0801	FC-1040	13	235 65 1.8	¥3,600
9-0319-0802	FC-1041	15	260 85 1.8	¥3,800

9 牛刀(両刃)〈ALI-56〉

cm	全長	g	背厚	
9-0319-0901	FC-1045	18	305 160 2.0	¥4,800
9-0319-0902	FC-1046	21	345 195 2.0	¥5,500
9-0319-0903	FC-1047	24	370 220 2.5	¥7,000
9-0319-0904	FC-1048	27	410 275 2.5	¥8,500

10 筋引(両刃)〈ALI-57〉

cm	全長	g	背厚	
9-0319-1001	FC-1043	24	365 180 2.5	¥7,000
9-0319-1002	FC-1044	27	395 220 2.5	¥8,500

11 菜切(両刃)〈ALI-58〉

cm	全長	g	背厚	
9-0319-1101	FC-1052	16	295 170 2.0	¥4,800

12 骨スキ(片刃)〈ALI-59〉

cm	全長	g	背厚	
9-0319-1201	FC-1042	15	275 170 2.5	¥6,000

13 三徳(両刃)〈ALI-60〉

cm	全長	g	背厚	
9-0319-1301	FC-1051	16.5	295 165 2.0	¥4,800

14 小型三徳(両刃)〈ALI-61〉

cm	全長	g	背厚	
9-0319-1401	FC-1050	14.5	275 155 2.0	¥4,300

⑧~⑭
 ●材質:刀身/モリブデン特殊鋼
 ハンドル/POM樹脂
 口金/18-8ステンレス



15 ダイヤチタン 3D庖丁 三徳型(両刃)3D-TW16B〈ADI-26〉

cm	全長	g	背厚	
9-0319-1501	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℃)

●刃の凹凸により硬いかぼち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。



16 スライス 波刃モデル 牛刀(ASL-47)

cm	全長	g	背厚	
9-0319-1601	24	370 250	2.4	¥14,000
9-0319-1602	27	450 300	2.4	¥16,000

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。

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!



18 銀チタン 三徳庖丁(両刃)〈AGV-01〉

cm	全長	g	背厚	
9-0319-1801	HT-13	13	255 60 1.2	¥5,000
9-0319-1802	HT-16	16	280 65 1.2	¥7,000
9-0319-1803	HT-18	18	300 65 1.2	¥8,000

19 銀チタン 中出刃庖丁 CGT-16DY(片刃)〈AGV-02〉

cm	全長	g	背厚	
9-0319-1901	16	280 100	2.5	¥20,000

20 銀チタン 小出刃庖丁 GT-313Y(片刃)〈AGV-03〉

cm	全長	g	背厚	
9-0319-2001	13	250 75	2.0	¥8,000

※⑱~⑳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
 中毒菌の増殖を防止、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。