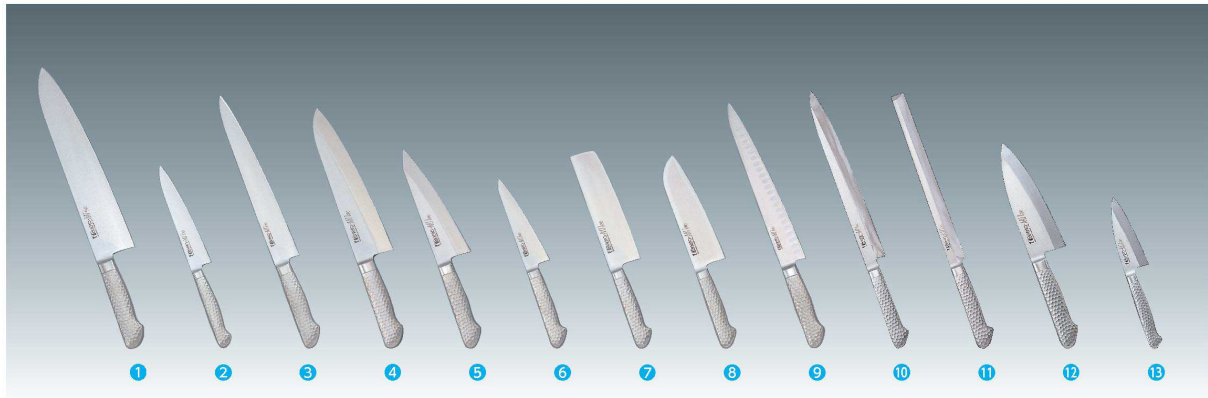


パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20659-144	株式会社クイックパック	0564-59-3525



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。ハンドル部は空洞にし、軽くていつまでも美観を保つ「ステンレスモナカ構造」を採用。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。刀身とハンドルはすき間のない一体構造で衛生的。



Brieto-M11 PRO(本刃付) 抗菌

① 牛刀(両刃) [CHFA-01] 目

刃渡	g		
180mm(M1106)	150	17-0144-0101	¥10,000
210mm(M1105)	160	17-0144-0102	¥11,000
240mm(M1104)	210	17-0144-0103	¥13,000
270mm(M1103)	235	17-0144-0104	¥16,000
300mm(M1102)	280	17-0144-0105	¥20,000
330mm(M1101)	285	17-0144-0106	¥25,000

② ペティナイフ(両刃) [CHFA-02] 目

刃渡	g		
120mm(M1108)	70	17-0144-0201	¥7,000
150mm(M1107)	80	17-0144-0202	¥7,500
180mm(M1117)	88	17-0144-0203	¥8,000

③ 筋引(両刃) [CHFA-03] 目

刃渡	g		
240mm(M1113)	155	17-0144-0301	¥13,000
270mm(M1112)	205	17-0144-0302	¥16,000
300mm(M1127)	220	17-0144-0303	¥20,000

④ 洋出刃(片刃) [CHFA-04] 目

刃渡	g		
180mm(M1120)	240	17-0144-0401	¥18,000
210mm(M1119)	280	17-0144-0402	¥20,000
240mm(M1111)	320	17-0144-0403	¥24,000
270mm(M1110)	350	17-0144-0404	¥30,000

⑤ ガラスキ(片刃) [CHFA-05] 目

刃渡	g		
180mm(M1166)	255	17-0144-0501	¥18,000

⑥ 骨スキ(両刃) [CHFA-06] 目

刃渡	g		
150mm(M1109)	130	17-0144-0601	¥10,000

⑦ 菜切(両刃) [CHFA-07] 目

刃渡	g		
160mm(M1116)	170	17-0144-0701	¥10,000
180mm(M1165)	185	17-0144-0702	¥11,000

⑧ 万能(両刃) [CHFA-08] 目

刃渡	g		
160mm(M1115)	155	17-0144-0801	¥10,000
175mm(M1114)	175	17-0144-0802	¥11,000

⑨ サーモンスライサー(両刃) [CHFA-09] 目

刃渡	g		
240mm(M1154)	150	17-0144-0901	¥20,000
270mm(M1153)	200	17-0144-0902	¥22,000
300mm(M1152)	210	17-0144-0903	¥26,000

⑩ 柳刃(片刃) [CHFA-10] 目

刃渡	g		
210mm(M1123)	175	17-0144-1001	¥17,000
240mm(M1122)	185	17-0144-1002	¥18,500
270mm(M1121)	200	17-0144-1003	¥21,500
300mm(M1135)	210	17-0144-1004	¥26,000

⑪ 蛸引(片刃) [CHFA-11] 目

刃渡	g		
210mm(M1139)	145	17-0144-1101	¥17,000
240mm(M1138)	160	17-0144-1102	¥18,500
270mm(M1137)	170	17-0144-1103	¥21,500
300mm(M1136)	180	17-0144-1104	¥26,000

⑫ 和風出刃(片刃) [CHFA-12] 目

刃渡	g		
165mm(M1118)	230	17-0144-1201	¥17,000
210mm(M1129)	275	17-0144-1202	¥26,000
240mm(M1128)	305	17-0144-1203	¥30,000

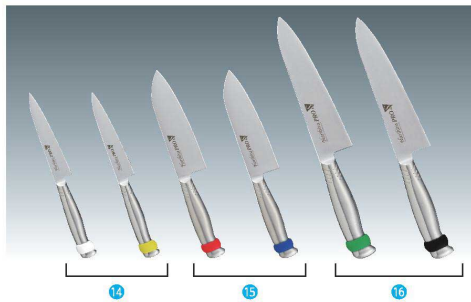
⑬ 小出刃(両刃) [CHFA-13] 目

刃渡	g		
70mm(M1133)	70	17-0144-1301	¥8,000
90mm(M1132)	75	17-0144-1302	¥8,500
105mm(M1131)	85	17-0144-1303	¥9,000
120mm(M1130)	95	17-0144-1304	¥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ることができ、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] 目

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	17-0144-1401	17-0144-1402	17-0144-1403	17-0144-1404	17-0144-1405	17-0144-1406	¥4,700
150mm	17-0144-1407	17-0144-1408	17-0144-1409	17-0144-1410	17-0144-1411	17-0144-1412	¥5,000

⑮ 三徳 [CHEO-05] 目

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	17-0144-1501	17-0144-1502	17-0144-1503	17-0144-1504	17-0144-1505	17-0144-1506	¥6,500

⑯ 牛刀 [CHEO-06] 目

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	17-0144-1601	17-0144-1602	17-0144-1603	17-0144-1604	17-0144-1605	17-0144-1606	¥6,500
210mm	17-0144-1607	17-0144-1608	17-0144-1609	17-0144-1610	17-0144-1611	17-0144-1612	¥7,500
240mm	17-0144-1613	17-0144-1614	17-0144-1615	17-0144-1616	17-0144-1617	17-0144-1618	¥8,500
270mm	17-0144-1619	17-0144-1620	17-0144-1621	17-0144-1622	17-0144-1623	17-0144-1624	¥11,000
300mm	17-0144-1625	17-0144-1626	17-0144-1627	17-0144-1628	17-0144-1629	17-0144-1630	¥13,500

※上記の価格には消費税は含まれておりません。