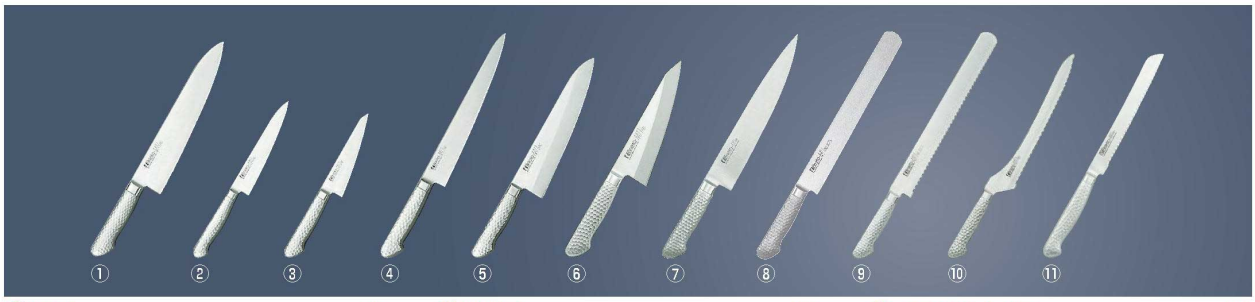
269 洋庖丁・オールステンレス

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
ガラスビーズショット仕上げによる、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、雑菌等の付着防止など、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 洗



①牛刀 両 カ1

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M1106 18cm	6-0269-0101	305	150	2.2	3511100	¥10,000
M1105 21cm	6-0269-0102	335	160	2.2	3511200	¥11,000
M1104 24cm	6-0269-0103	373	210	2.2	3511300	¥13,000
M1103 27cm	6-0269-0104	408	235	2.5	3511400	¥16,000
M1102 30cm	6-0269-0105	436	280	2.5	3511500	¥20,000
M1101 33cm	6-0269-0106	467	285	2.5	3511600	¥25,000

②ペティーナイフ 両 カ1

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M1108 12cm	6-0269-0201	235	70	2.0	3511700	¥7,000
M1107 15cm	6-0269-0202	265	80	2.0	3511800	¥7,500
M1117 18cm	6-0269-0203	296	88	2.0	7908500	¥8,000

③骨スキ 片 カ1

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M1109 15cm	6-0269-0301	270	130	2.2	3511900	¥10,000

④筋引 両 カ1

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M1124 21cm	6-0269-0401	340	120	2.2	7921200	¥11,000
M1113 24cm	6-0269-0402	362	155	2.2	3512200	¥13,000
M1112 27cm	6-0269-0403	406	205	2.2	3512300	¥16,000
M1127 30cm	6-0269-0404	433	220	2.2	7909600	¥20,000

⑤洋出刃 片 カ1

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M1120 18cm	6-0269-0501	313	240	4.0	7908300	¥18,000
M1119 21cm	6-0269-0502	343	280	4.0	7908400	¥20,000
M1111 24cm	6-0269-0503	375	320	4.0	3512000	¥24,000
M1110 27cm	6-0269-0504	406	350	4.0	3512100	¥30,000

⑥ガラスキ 片 カ1

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M1166 18cm	6-0269-0601	315	255	4.0	0321900	¥18,000

⑦コックナイフ 両 カ2

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M107 14cm	6-0269-0701	260	80	2.2	0321910	¥8,000
M106 16cm	6-0269-0702	295	140	2.2	0321920	¥8,500
M105 18cm	6-0269-0703	315	150	2.2	0321930	¥9,000
M104 20cm	6-0269-0704	340	170	2.5	0321940	¥10,000
M103 23cm	6-0269-0705	370	220	2.5	0321950	¥12,000
M102 26cm	6-0269-0706	405	240	2.5	0321960	¥16,000
M101 32cm	6-0269-0707	460	280	2.5	0321970	¥24,000

⑧カステラナイフ 両 カ2

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M1145 30cm	6-0269-0801	440	225	2.0	7910800	¥21,000
M1144 33cm	6-0269-0802	470	230	2.0	7910900	¥22,000
M1143 36cm	6-0269-0803	500	240	2.0	7911000	¥23,000
M1142 39cm	6-0269-0804	530	245	2.0	7911100	¥24,000
M1141 42cm	6-0269-0805	560	255	2.0	7911200	¥25,000
M1140 45cm	6-0269-0806	590	265	2.0	7911300	¥26,000

⑨ウェーブナイフ(パン切) カ1

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M1151 30cm	6-0269-0901	440	210	2.0	7911400	¥21,000
M1150 33cm	6-0269-0902	470	215	2.0	7911500	¥22,500
M1149 36cm	6-0269-0903	500	220	2.0	7911600	¥24,000
M1148 39cm	6-0269-0904	530	225	2.0	7911700	¥25,500
M1147 42cm	6-0269-0905	560	240	2.0	7911800	¥27,000
M1146 45cm	6-0269-0906	590	260	2.0	7911900	¥28,500

⑩万能パンスライサー カ1

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M1155 26cm	6-0269-1001	380	120	1.8	7912000	¥12,500

⑪ブレッドナイフ カ1

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M125 26cm	6-0269-1101	385	165	2.2	7899700	¥18,000



⑫冷凍ナイフ カ2

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M1174 21.5cm	6-0269-1201	340	130	1.5	7899800	¥12,500

⑬チーズナイフ カ1

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M1157 13cm	6-0269-1301	240	75	1.5	7912200	¥7,500

⑭トマトナイフ カ1

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M1175 11cm	6-0269-1401	215	40	1.5	7899900	¥7,000

⑮セレッテドスライサー 両 カ2

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M124 20cm	6-0269-1501	330	140	2.2	7912010	¥12,000
M123 23cm	6-0269-1502	360	145	2.2	7912020	¥14,000
M122 26cm	6-0269-1503	390	150	2.2	7912030	¥18,000

⑯ロングスライサー 両 カ2

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M109 26cm	6-0269-1601	390	145	2.2	7912240	¥16,000
M108 32cm	6-0269-1602	450	170	2.2	7912250	¥24,000

⑰サンドイッチナイフ 両 カ2

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M114 14cm	6-0269-1701	260	75	2.2	0322070	¥7,000
M113 16cm	6-0269-1702	280	78	2.2	0322080	¥7,500
M112 18cm	6-0269-1703	300	80	2.2	0322090	¥8,000

⑱サーモンスライサー 両 カ2

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
~~M1154 24cm~~	~~6-0269-1801~~	~~364~~	~~150~~	~~2.2~~	~~7910100~~	~~¥20,000~~ 廃盤
M1153 27cm	6-0269-1802	404	200	2.2	7910200	¥22,000
M1152 30cm	6-0269-1803	435	210	2.2	7910300	¥26,000

⑲カービングフォーク カ1

刃渡	ページコード	全長	g	商品コード	価格
M1173 20cm	6-0269-1901	320	115	0322000	¥8,000

⑳ミートフォーク カ1

刃渡	ページコード	全長	g	商品コード	価格
M1156 20cm	6-0269-2001	325	140	0322100	¥8,000

㉑ミートフォーク(焼入) カ1

刃渡	ページコード	全長	g	商品コード	価格
M1171 20cm	6-0269-2101	325	115	7912100	¥8,000

㉒ステーキナイフ 片 カ1

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M1170 13.5cm	6-0269-2201	230	70	1.8	7921100	¥6,000

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、2026年9月1日現在のもので、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。