

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20706-140	株式会社クイックパック	0564-59-3525

007 包丁・砥石・まな板

料理道具

厨房用品

140



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] B

刃渡	g		
180mm (M1106)	150	18-0140-0101	¥10,000
210mm (M1105)	160	18-0140-0102	¥11,000
240mm (M1104)	210	18-0140-0103	¥13,000
270mm (M1103)	235	18-0140-0104	¥16,000
300mm (M1102)	280	18-0140-0105	¥20,000
330mm (M1101)	285	18-0140-0106	¥25,000

② ペティナイフ(両刃) [CHFA-02] B

刃渡	g		
120mm (M1108)	70	18-0140-0201	¥7,000
150mm (M1107)	80	18-0140-0202	¥7,500
180mm (M1117)	88	18-0140-0203	¥8,000

③ 筋引(両刃) [CHFA-03] B

刃渡	g		
240mm (M1113)	155	18-0140-0301	¥13,000
270mm (M1112)	205	18-0140-0302	¥16,000
300mm (M1112)	220	18-0140-0303	¥20,000

④ 洋出刃(片刃) [CHFA-04] B

刃渡	g		
180mm (M1120)	240	18-0140-0401	¥18,000
210mm (M1119)	280	18-0140-0402	¥20,000
240mm (M1111)	320	18-0140-0403	¥24,000
270mm (M1110)	350	18-0140-0404	¥30,000

⑤ ガラスキ(片刃) [CHFA-05] B

刃渡	g		
180mm (M1166)	255	18-0140-0501	¥18,000

⑥ 骨スキ(両刃) [CHFA-06] B

刃渡	g		
150mm (M1109)	130	18-0140-0601	¥10,000

⑦ 菜切(両刃) [CHFA-07] B

刃渡	g		
160mm (M1116)	170	18-0140-0701	¥10,000
180mm (M1165)	185	18-0140-0702	¥11,000

⑧ 万能(両刃) [CHFA-08] B

刃渡	g		
160mm (M1115)	155	18-0140-0801	¥10,000
175mm (M1114)	175	18-0140-0802	¥11,000

⑨ サーモンスライサー(両刃) [CHFA-09] B

刃渡	g		
240mm (M1154)	150	18-0140-0901	¥20,000
270mm (M1153)	200	18-0140-0902	¥22,000
300mm (M1152)	210	18-0140-0903	¥26,000

⑩ 柳刃(片刃) [CHFA-10] B

刃渡	g		
210mm (M1123)	175	18-0140-1001	¥17,000
240mm (M1122)	185	18-0140-1002	¥18,500
270mm (M1121)	200	18-0140-1003	¥21,500
300mm (M1135)	210	18-0140-1004	¥26,000

⑪ 蛸引(片刃) [CHFA-11] B

刃渡	g		
210mm (M1139)	145	18-0140-1101	¥17,000
240mm (M1138)	160	18-0140-1102	¥18,500
270mm (M1137)	170	18-0140-1103	¥21,500
300mm (M1136)	180	18-0140-1104	¥26,000

⑫ 和風出刃(片刃) [CHFA-12] B

刃渡	g		
165mm (M1118)	230	18-0140-1201	¥17,000
210mm (M1129)	275	18-0140-1202	¥26,000
240mm (M1128)	305	18-0140-1203	¥30,000

⑬ 小出刃(両刃) [CHFA-13] B

刃渡	g		
70mm (M1133)	70	18-0140-1301	¥8,000
90mm (M1132)	75	18-0140-1302	¥8,500
105mm (M1131)	85	18-0140-1303	¥9,000
120mm (M1130)	95	18-0140-1304	¥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] U

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	18-0140-1401	18-0140-1402	18-0140-1403	18-0140-1404	18-0140-1405	18-0140-1406	¥4,700
150mm	18-0140-1407	18-0140-1408	18-0140-1409	18-0140-1410	18-0140-1411	18-0140-1412	¥5,000

⑮ 三徳 [CHEO-05] U

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	18-0140-1501	18-0140-1502	18-0140-1503	18-0140-1504	18-0140-1505	18-0140-1506	¥6,500

⑯ 牛刀 [CHEO-06] U

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	18-0140-1601	18-0140-1602	18-0140-1603	18-0140-1604	18-0140-1605	18-0140-1606	¥6,500
210mm	18-0140-1607	18-0140-1608	18-0140-1609	18-0140-1610	18-0140-1611	18-0140-1612	¥7,500
240mm	18-0140-1613	18-0140-1614	18-0140-1615	18-0140-1616	18-0140-1617	18-0140-1618	¥8,500
270mm	18-0140-1619	18-0140-1620	18-0140-1621	18-0140-1622	18-0140-1623	18-0140-1624	¥11,000
300mm	18-0140-1625	18-0140-1626	18-0140-1627	18-0140-1628	18-0140-1629	18-0140-1630	¥13,500

※上記の価格には消費税は含まれておりません。

料理道具

001
009

001

鍋フタライパン

002

ホテルパン

003

給湯器具 食缶

004

番用コンテナ類

005

キッチンボット

006

ポールザル

007

包丁・砥石

008

調理バスマシン

009

揚げ物用品