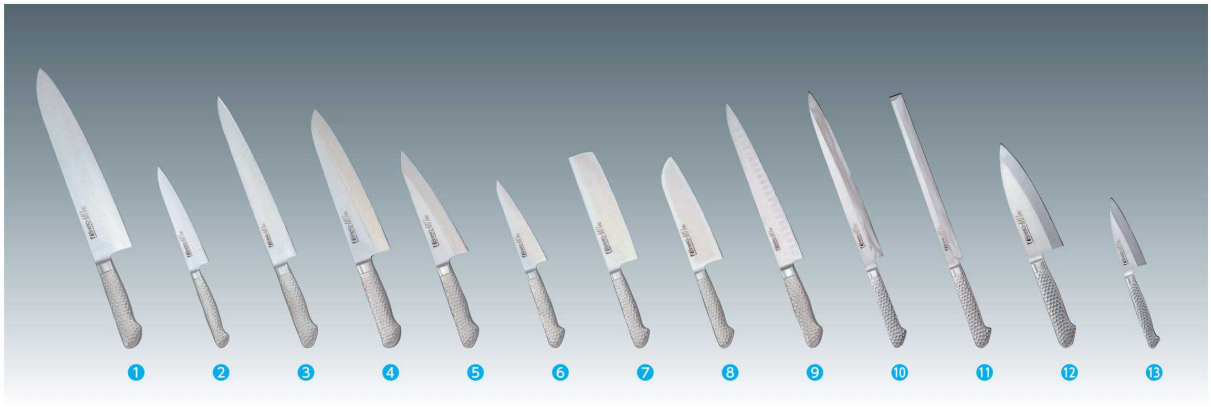
Brieto-M11 PRO
MOLYBDENUM VANADIUM STEEL MADE IN JAPAN

刃身はモリブデン・バナジウム鋼を使用、
サブゼロ処理により高い硬度と靭性を与え、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。
刃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(M1127)	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

Narihira PRO S
All Stainless Steel Knife with Color Ring

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] 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。