

Catalogue No.

20367-428

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

庖丁・砥石・庖丁差し類

厨房用品

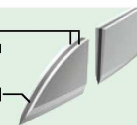
428

モリブデン・バナジウム鋼 割込
Molybdenum Vanadium Steel (thrust in)

サビにくい13クロームステンレスに、刃物鋼では最高級のモリブデン・バナジウム鋼を刃部に割込み、最新の設備と高度な技術で造り上げられた製品ですので、使い始めから本格的な切れ味のよさが得られます。

13クロームステンレス
13 chrome stainless steel

モリブデン・バナジウム鋼
Mo-V steel



ブライト M11プロ 割込シリーズ



①牛刀 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
M1106-D.P.S 18 _{cm}	310	140	2.0	3510000	¥8,800
M1105-D.P.S 21 _{cm}	340	150	2.0	3510010	¥9,400
M1104-D.P.S 24 _{cm}	380	200	2.2	3510020	¥11,400
M1103-D.P.S 27 _{cm}	410	245	2.2	3510030	¥14,600
M1102-D.P.S 30 _{cm}	440	285	2.2	3510040	¥18,000
M1101-D.P.S 33 _{cm}	470	320	2.2	3510050	¥21,200

②ペティ 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
M1108-D.P.S 12 _{cm}	240	75	1.8	3510060	¥5,700
M1107-D.P.S 15 _{cm}	265	80	1.8	3510070	¥6,100
M1117-D.P.S 18 _{cm}	295	85	1.8	3510080	¥6,700

③筋引 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
M1124-D.P.S 21 _{cm}	340	135	2.0	3510090	¥9,400
M1113-D.P.S 24 _{cm}	365	155	2.2	3510100	¥11,400
M1112-D.P.S 27 _{cm}	405	205	2.2	3510110	¥14,600
M1127-D.P.S 30 _{cm}	435	220	2.2	3510120	¥18,000

④万能 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
M1115-D.P.S 16 _{cm}	290	140	2.0	3510130	¥8,800
M1114-D.P.S 17.5 _{cm}	305	150	2.0	3510140	¥9,400

⑤菜切 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
M1116-D.P.S 16 _{cm}	290	160	2.0	3510150	¥8,800
M1165-D.P.S 18 _{cm}	310	180	2.0	3510160	¥9,400

正広作 MV-Sシリーズ

材質：刃部／特殊ステンレス刃物鋼(正広オリジナル)
ハンドル／抗菌性ステンレス

●ハイカーボンステンレス刃物鋼を使用し、切れ味の持続性は抜群です。抗菌効果のあるステンレス一体化のハンドルは、水分や菌の侵入がなく、煮沸消毒や食器洗浄機にも十分耐える理想的設計です。



⑥ペティナイフ 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
12 _{cm}	235	75	1.5	7927600	¥9,000
15 _{cm}	265	82	1.7	7927700	¥9,500

⑦牛刀 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
18 _{cm}	305	145	1.7	7927800	¥13,500
21 _{cm}	330	167	1.9	7927900	¥15,000
24 _{cm}	380	229	2.2	7928000	¥19,000
27 _{cm}	410	236	2.5	7928100	¥23,000
30 _{cm}	435	248	2.5	7928200	¥27,000

⑧筋引 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
24 _{cm}	380	195	2.2	7928300	¥19,000
27 _{cm}	405	200	2.2	7928400	¥23,000

⑨骨スキ 角型 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
15 _{cm}	265	143	2.2	7928500	¥15,000

⑩三徳型 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
17.5 _{cm}	300	149	1.8	7928600	¥13,500

左仕様をご希望の際は別途お問い合わせください。

堺南海シリーズ

材質：刃部／AUS 8A(モリブデンバナジウム鋼)
HRC58±15

ハンドル／18-8ステンレス(ショット加工)
●刀身(モリブデンバナジウム鋼)と柄の部分(18-8ステンレス)を一体化した事により、洗いやすぐハンドルが腐ったり抜ける心配がなく衛生的です。
●刀身が柄の最後部まで差し込んであり、折れ等の心配がありません。



⑮ペティナイフ 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
AS-9 15 _{cm}	260	80	1.7	7431900	¥5,500

⑯牛刀 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
AS-7 剣先 18 _{cm}	320	156	1.9	7431700	¥8,500
AS-4 21 _{cm}	340	162	1.9	7431400	¥9,500
AS-3 24 _{cm}	373	200	2.4	7431300	¥11,000
AS-2 27 _{cm}	400	225	2.4	7431200	¥12,500
AS-1 30 _{cm}	435	255	2.4	7431100	¥14,800

⑰筋引 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
AS-6 24 _{cm}	373	170	2.4	7431600	¥11,000
AS-5 27 _{cm}	405	190	2.4	7431500	¥12,500

⑱三徳 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
AS-8 17 _{cm}	295	155	1.9	7431800	¥8,500

左仕様をご希望の際は別途お問い合わせください。

両…両刃 片…片刃 庖丁は全て右仕様となります。

●このカタログに掲載されている価格は、平成27年4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。

17 レッド・トング・
ホイップバー

18 調理小物

19 調理機械

20 炊飯器・ジャー

21 電磁調理器・
釜めし・コンロ類

22 電子レンジ・
トースター

15 庖丁・砥石・
庖丁差し類

16 マナ板類