

Catalogue No.

20424-444

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

444

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 18cm	310	140	2.0	3510000	¥8,800
M1105-D.P.S 21cm	340	150	2.0	3510010	¥9,400
M1104-D.P.S 24cm	380	200	2.2	3510020	¥11,400
M1103-D.P.S 27cm	410	245	2.2	3510030	¥14,600
M1102-D.P.S 30cm	440	285	2.2	3510040	¥18,000
M1101-D.P.S 33cm	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 12cm	240	75	1.8	3510060	¥5,700
M1107-D.P.S 15cm	265	80	1.8	3510070	¥6,100
M1117-D.P.S 18cm	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 21cm	340	135	2.0	3510090	¥9,400
M1113-D.P.S 24cm	365	155	2.2	3510100	¥11,400
M1112-D.P.S 27cm	405	205	2.2	3510110	¥14,600
M1127-D.P.S 30cm	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 16cm	290	140	2.0	3510130	¥8,800
M1114-D.P.S 17.5cm	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 16cm	290	160	2.0	3510150	¥8,800
M1165-D.P.S 18cm	310	180	2.0	3510160	¥9,400

正広作 MV-Sシリーズ

材質:刀部/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成形のハンドルは、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
12cm	235	75	1.5	7927600	¥10,500
15cm	265	82	1.7	7927700	¥11,000

⑦牛刀 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	305	145	1.7	7927800	¥16,000
21cm	330	167	1.9	7927900	¥17,500
24cm	380	229	2.2	7928000	¥22,000
27cm	410	236	2.5	7928100	¥27,000
30cm	435	248	2.5	7928200	¥32,000

⑧筋引 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	380	195	2.2	7928300	¥22,000
27cm	405	200	2.2	7928400	¥27,000

⑨骨スキ 角型 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	265	143	2.2	7928500	¥17,500

⑩三徳型 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
17.5cm	300	149	1.8	7928600	¥16,000

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:刀部/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 15cm	260	80	1.7	7431900	¥6,500

⑯牛刀 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
AS-7 剣先 18cm	320	156	1.9	7431700	¥9,500
AS-4 21cm	340	162	1.9	7431400	¥10,300
AS-3 24cm	373	200	2.4	7431300	¥11,300
AS-2 27cm	400	225	2.4	7431200	¥13,300
AS-1 30cm	435	255	2.4	7431100	¥15,500

⑰筋引 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
AS-6 24cm	373	170	2.4	7431600	¥11,300
AS-5 27cm	405	190	2.4	7431500	¥13,300

⑱三徳庖丁 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
AS-8 17cm	295	155	1.9	7431800	¥9,500

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29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 レッドル・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 ビザ・バスタ電子レンジ・オープン

15 庖丁・砥石・庖丁差し類

16 マナ板類