

Catalogue No.

20459-177

177

洋庖丁・オールステンレス・抗菌

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

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 18cm	310	140	2.0	3510000	¥9,400
M1105-D.P.S 21cm	340	150	2.0	3510010	¥10,100
M1104-D.P.S 24cm	380	200	2.2	3510020	¥12,200
M1103-D.P.S 27cm	410	245	2.2	3510030	¥15,600
M1102-D.P.S 30cm	440	285	2.2	3510040	¥19,300
M1101-D.P.S 33cm	470	320	2.2	3510050	¥22,700

②ペティーナイフ 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	¥6,100
M1107-D.P.S 15cm	265	80	1.8	3510070	¥6,500
M1117-D.P.S 18cm	295	85	1.8	3510080	¥7,200

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	¥9,400
M1114-D.P.S 17.5cm	305	150	2.0	3510140	¥10,100

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	¥10,100
M1113-D.P.S 24cm	365	155	2.2	3510100	¥12,200
M1112-D.P.S 27cm	405	205	2.2	3510110	¥15,600
M1127-D.P.S 30cm	435	220	2.2	3510120	¥19,300

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	¥9,400
M1165-D.P.S 18cm	310	180	2.0	3510160	¥10,100

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 両

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。

YA ロイヤルシリーズ

材質: 刃/440Aステンレス
柄/強化木



⑪カービングナイフ 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
大 20cm	325	176	1.8	6584600	¥11,000

⑫ケーキナイフ 両

(カービングナイフ小兼用)

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.5cm	280	117	1.8	6584100	¥6,400

カービングフォーク

全長	g	商品コード	価格
⑬小	260	128	6584800 ¥8,500
⑭大	285	202	6584700 ¥11,000

ペティーナイフ 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑮12cm	243	140	1.5	6584400	¥8,800
⑯14cm	263	145	1.5	6584300	¥9,400
⑰16cm	280	160	2.0	6584200	¥10,300

⑬牛刀 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	273	151	2.0	6584910	¥10,600
19cm	310	176	2.0	6584900	¥11,500

⑲パン切ナイフ 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
30cm	425	260	2.0	6584500	¥11,500

⑳フルーツナイフ 両

(皮ケース付)

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
大 10.5cm	220	71	1.5	5416510	¥6,600
小 8cm	175	46	1.5	5416500	¥5,700

両…両刃 両…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、平成30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。