

Catalogue No.

20573-268

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

洋庖丁・オールステンレス

268

ブライト
Brieto-M11PROシリーズ

このページの全商品は



①カービングナイフ 両 **加**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M111 20cm	2-0268-0101	330	125	2.2	0322010	¥8,300
M110 28cm	2-0268-0102	360	140	2.2	0322020	¥10,200

②ナロースライサー 両 **加**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M118 20cm	2-0268-0201	320	80	2.2	0322030	¥8,300
M117 28cm	2-0268-0202	380	95	2.2	0322040	¥12,700

③サーモンスライサー
(フレキシブル) 両 **加**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M115 32cm	2-0268-0301	440	85	2.2	7910310	¥14,000

④サーモンスライサー
グラントン刃 (フレキシブル) 両 **加**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M116 32cm	2-0268-0401	440	80	2.2	7910320	¥16,600

⑤フィレナイフ 両 **加**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M120 16cm	2-0268-0501	280	70	2.2	7910340	¥7,100
M119 18cm	2-0268-0502	305	75	2.2	7910350	¥7,600

⑥フィッシュフィレナイフ
(フレキシブル) 両 **加**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M121 16cm	2-0268-0601	275	60	2.2	7912210	¥7,100

⑦サラミナイフ 両 **加**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M126 16cm	2-0268-0701	275	75	2.0	7910330	¥8,300

⑧ボーニングナイフ 両 **加**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M130 10cm	2-0268-0801	225	65	2.0	7912260	¥5,700
M129 14cm	2-0268-0802	270	115	2.0	7912270	¥7,600
M128 16cm	2-0268-0803	295	120	2.2	7912280	¥8,300

⑨ボーニングナイフ
(フレキシブル) 両 **加**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M127 16cm	2-0268-0901	295	115	2.2	7912290	¥8,300

●フレキシブルタイプは柔軟性に優れており、折れにくい庖丁です。

⑩ユーティリティナイフ 両 **加**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M132 12cm	2-0268-1001	230	55	2.2	7912230	¥6,100

⑪ペアリングナイフ 両 **加**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M134 9cm	2-0268-1101	200	45	2.2	7910360	¥5,600
M133 10cm	2-0268-1102	210	50	2.2	7910370	¥5,700

⑫フルーティングナイフ 両 **加**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M135 7cm	2-0268-1201	180	45	2.2	7912220	¥5,500

⑬ピーリングナイフ 両 **加**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M136 7cm	2-0268-1301	180	45	2.2	0322050	¥5,500

⑭トリミングナイフ 両 **加**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M131 7cm	2-0268-1401	180	45	2.2	0322060	¥5,500



⑮柳刃 片 **加**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M1123 21cm	2-0268-1501	340	175	3.0	7908600	¥16,200
M1122 24cm	2-0268-1502	370	185	3.0	7908700	¥17,700
M1121 27cm	2-0268-1503	400	200	3.0	7908800	¥20,300
M1135 30cm	2-0268-1504	430	210	3.0	7908900	¥24,300

⑯柳刃 片 **加**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M1139 21cm	2-0268-1601	340	145	3.0	7909700	¥16,200
M1138 24cm	2-0268-1602	370	160	3.0	7909800	¥17,700
M1137 27cm	2-0268-1603	403	170	3.0	7909900	¥20,300
M1136 30cm	2-0268-1604	430	180	3.0	7910000	¥24,300

⑰和風出刃 片 **加**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M1196 15cm	2-0268-1701	340	170	3.5	7921300	¥11,800
M1197 13cm	2-0268-1702	245	90	2.0	7921400	¥8,900
M1118 16.5cm	2-0268-1703	300	230	4.0	7909300	¥14,200
M1129 21cm	2-0268-1704	337	275	5.0	7909400	¥23,300
M1128 24cm	2-0268-1705	367	305	5.0	7909500	¥25,900

⑱小出刃 両 **加**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M1133 7cm	2-0268-1801	180	70	2.0	7910400	¥7,300
M1132 9cm	2-0268-1802	207	75	2.0	7910500	¥7,500
M1131 10.5cm	2-0268-1803	223	85	2.0	7910600	¥7,800
M1130 12cm	2-0268-1804	240	95	2.0	7910700	¥8,000

⑲小出刃 片 **加**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M1133K 7cm	2-0268-1901	180	65	2.0	0321500	¥7,300
M1132K 9cm	2-0268-1902	207	70	2.0	0321600	¥7,500
M1131K 10.5cm	2-0268-1903	223	80	2.0	0321700	¥7,800
M1130K 12cm	2-0268-1904	240	85	2.0	0321800	¥8,000

⑳万能 両 **加**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M1115 16cm	2-0268-2001	285	155	2.2	3512400	¥9,400
M1114 17.5cm	2-0268-2002	302	175	2.2	3512500	¥10,100

㉑菜切 両 **加**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M1116 16cm	2-0268-2101	287	170	2.2	3512600	¥9,400
M1165 18cm	2-0268-2102	310	185	2.2	8707800	¥10,100

両…両刃 片…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、2022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。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械
(下記を参照)

12 ボール・洗い桶

13 水切り・ザル

14 水マス・
計量スプーン

15 ロット・スコップ

08 庖丁