

Catalogue No.  
20573-269

269

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。

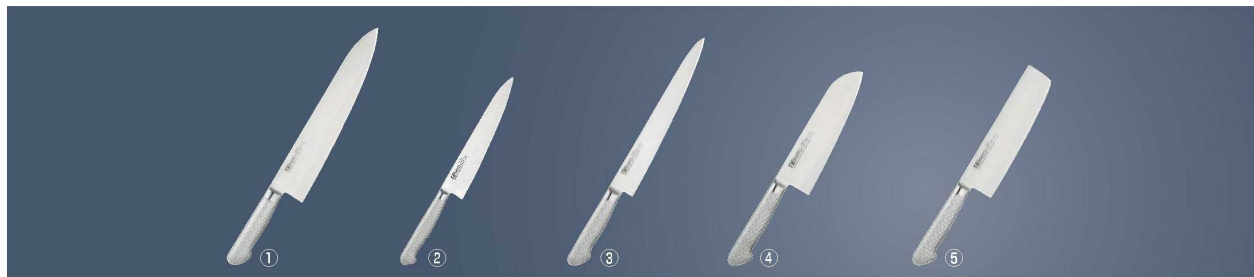
**モリブデン・バナジウム鋼 割込**  
Molybdenum Vanadium Steel (thrust in)

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

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。

ブライト M11プロ 割込シリーズ



**①牛刀 画** 加

刃渡	ヘージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M1106-D.P.S 18cm	2-0269-0101	310	140	2.0	3510000	¥9,400
M1105-D.P.S 21cm	2-0269-0102	340	150	2.0	3510010	¥10,100
M1104-D.P.S 24cm	2-0269-0103	380	200	2.2	3510020	¥12,200
M1103-D.P.S 27cm	2-0269-0104	410	245	2.2	3510030	¥15,600
M1102-D.P.S 30cm	2-0269-0105	440	285	2.2	3510040	¥19,300
M1101-D.P.S 33cm	2-0269-0106	470	320	2.2	3510050	¥22,700

**②ペティーナ이프 画** 加

刃渡	ヘージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M1108-D.P.S 12cm	2-0269-0201	240	75	1.8	3510060	¥6,100
M1107-D.P.S 15cm	2-0269-0202	265	80	1.8	3510070	¥6,500
M1117-D.P.S 18cm	2-0269-0203	295	85	1.8	3510080	¥7,200

**③筋引 画** 加

刃渡	ヘージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M1124-D.P.S 21cm	2-0269-0301	340	135	2.0	3510090	¥10,100
M1113-D.P.S 24cm	2-0269-0302	365	155	2.2	3510100	¥12,200
M1112-D.P.S 27cm	2-0269-0303	405	205	2.2	3510110	¥15,600
M1127-D.P.S 30cm	2-0269-0304	435	220	2.2	3510120	¥19,300

**④万能 画** 加

刃渡	ヘージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M1115-D.P.S 16cm	2-0269-0401	290	140	2.0	3510130	¥9,400
M1114-D.P.S 17.5cm	2-0269-0402	305	150	2.0	3510140	¥10,100

**⑤菜切 画** 加

刃渡	ヘージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M1116-D.P.S 16cm	2-0269-0501	290	160	2.0	3510150	¥9,400
M1165-D.P.S 18cm	2-0269-0502	310	180	2.0	3510160	¥10,100

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 画** 加

刃渡	ヘージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	2-0269-0601	305	145	1.7	7927800	¥16,000
21cm	2-0269-0602	330	167	1.9	7927900	¥17,500
24cm	2-0269-0603	380	229	2.2	7928000	¥22,000
27cm	2-0269-0604	410	236	2.5	7928100	¥27,000
30cm	2-0269-0605	435	248	2.5	7928200	¥32,000

**⑦ペティーナ이프 画** 加

刃渡	ヘージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	2-0269-0701	235	75	1.5	7927600	¥10,500
15cm	2-0269-0702	265	82	1.7	7927700	¥11,000

**⑧筋引 画** 加

刃渡	ヘージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	2-0269-0801	335	150	2.5	2106290	¥22,000
24cm	2-0269-0802	380	195	2.5	7928300	¥22,000
27cm	2-0269-0803	405	200	2.5	7928400	¥27,000

**⑨骨スキ 角型 画** 加

刃渡	ヘージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	2-0269-0901	265	143	2.2	7928500	¥17,500

**⑩三徳型 画** 加

刃渡	ヘージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
17.5cm	2-0269-1001	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 画**

刃渡	ヘージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
大 20cm	2-0269-1101	325	176	1.8	6584600	¥12,000

**⑫ケーキナイフ 画**  
(カービングナイフ小兼用)

刃渡	ヘージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.5cm	2-0269-1201	280	117	1.8	6584100	¥7,500

**カービングフォーク**

ヘージコード	全長	g	商品コード	価格	
13小	2-0269-1301	260	128	6584800	¥9,200
14大	2-0269-1401	285	202	6584700	¥12,000

**ペティーナ이프 画**

刃渡	ヘージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15小	2-0269-1501	243	140	1.5	6584400	¥9,800
16大	2-0269-1601	263	145	1.5	6584300	¥10,500
17大	2-0269-1701	280	160	2.0	6584200	¥11,500

**⑬牛刀 画**

刃渡	ヘージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	2-0269-1801	273	151	2.0	6584910	¥12,200
19cm	2-0269-1802	310	176	2.0	6584900	¥13,300

**⑭パン切ナイフ 画**

刃渡	ヘージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
30cm	2-0269-1901	425	260	2.0	6584500	¥12,600

**⑮フルーツナイフ (皮ケース付) 画**

刃渡	ヘージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
大 10.5cm	2-0269-2001	220	71	1.5	5416510	¥8,700
小 8cm	2-0269-2002	175	46	1.5	5416500	¥7,300

画…両刃 画…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日現在のものです。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。

01 IH・ガス兼用鍋

02 ガス専用鍋

03 フライパン

04 鍋全般

05 ブランドキッチン

06 オープンウェア

07 ホテルパン・ガストロノームパン

08 庖丁