

Catalogue No.

20579-269

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。

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

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 画

刃渡	ベージコード	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	¥10,000
M1105-D.P.S 21cm	2-0269-0102	340	150	2.0	3510010	¥11,000
M1104-D.P.S 24cm	2-0269-0103	380	200	2.2	3510020	¥13,000
M1103-D.P.S 27cm	2-0269-0104	410	245	2.2	3510030	¥16,000
M1102-D.P.S 30cm	2-0269-0105	440	285	2.2	3510040	¥20,000
M1101-D.P.S 33cm	2-0269-0106	470	320	2.2	3510050	¥25,000

②ペティーナイフ 画

刃渡	ベージコード	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	¥7,000
M1107-D.P.S 15cm	2-0269-0202	265	80	1.8	3510070	¥7,500
M1117-D.P.S 18cm	2-0269-0203	295	85	1.8	3510080	¥8,000

③筋引 画

刃渡	ベージコード	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	¥11,000
M1113-D.P.S 24cm	2-0269-0302	365	155	2.2	3510100	¥13,000
M1112-D.P.S 27cm	2-0269-0303	405	205	2.2	3510110	¥16,000
M1127-D.P.S 30cm	2-0269-0304	435	220	2.2	3510120	¥20,000

④万能 画

刃渡	ベージコード	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	¥10,000
M1114-D.P.S 17.5cm	2-0269-0402	305	150	2.0	3510140	¥11,000

⑤菜切 画

刃渡	ベージコード	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	¥10,000
M1165-D.P.S 18cm	2-0269-0502	310	180	2.0	3510160	¥11,000

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

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	2-0269-0601	305	145	1.7	7927800	¥18,000
21cm	2-0269-0602	330	167	1.9	7927900	¥19,500
24cm	2-0269-0603	380	229	2.2	7928000	¥25,000
27cm	2-0269-0604	410	236	2.5	7928100	¥30,500
30cm	2-0269-0605	435	248	2.5	7928200	¥36,000

⑦ペティーナイフ 画

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

⑧筋引 画

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	2-0269-0801	335	150	2.5	2106290	¥25,000
24cm	2-0269-0802	380	195	2.5	7928300	¥25,000
27cm	2-0269-0803	405	200	2.5	7928400	¥30,500

⑨骨スキ 角型 画

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	2-0269-0901	265	143	2.2	7928500	¥19,500

⑩三徳型 画

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
17.5cm	2-0269-1001	300	149	1.8	7928600	¥18,000

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	ベージコード	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	ベージコード	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

	ページコード	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

ペティーナイフ 画

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑮12cm	2-0269-1501	243	140	1.5	6584400	¥9,800
⑯14cm	2-0269-1601	263	145	1.5	6584300	¥10,500
⑰16cm	2-0269-1701	280	160	2.0	6584200	¥11,500

⑱牛刀 画

刃渡	ベージコード	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

⑲パン切ナイフ 画

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

⑳フルーツナイフ（皮ケース付） 画

刃渡	ベージコード	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9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。