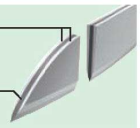
271 洋庖丁・オールステンレス

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

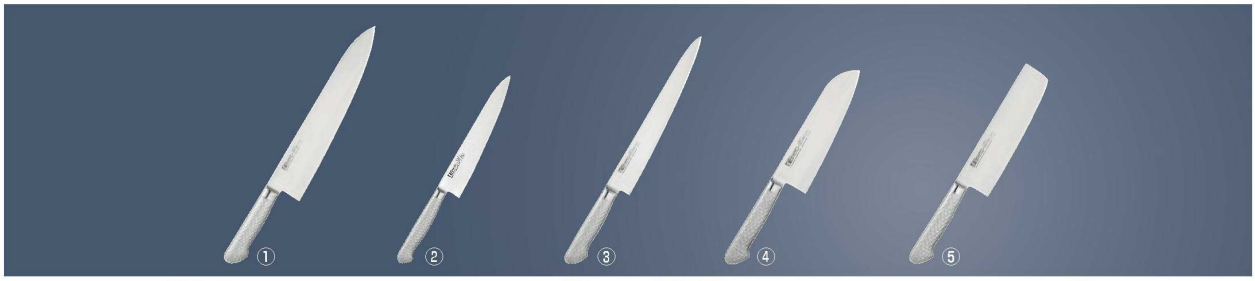
モリブデン・バナジウム鋼 割込
Molybdenum Vanadium Steel (thrust in)

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。



このページの全商品は 洗

ブライト M11プロ 割込シリーズ



①牛刀 両 刃1

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M1106-D.P.S 18cm	6-0271-0101	310	140	2.0	3510000	¥10,000
M1105-D.P.S 21cm	6-0271-0102	340	150	2.0	3510010	¥11,000
M1104-D.P.S 24cm	6-0271-0103	380	200	2.2	3510020	¥13,000
M1103-D.P.S 27cm	6-0271-0104	410	245	2.2	3510030	¥16,000
M1102-D.P.S 30cm	6-0271-0105	440	285	2.2	3510040	¥20,000
M1101-D.P.S 33cm	6-0271-0106	470	320	2.2	3510050	¥25,000

②ペティーナイフ 両 刃1

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M1108-D.P.S 12cm	6-0271-0201	240	75	1.8	3510060	¥7,000
M1107-D.P.S 15cm	6-0271-0202	265	80	1.8	3510070	¥7,500
M1117-D.P.S 18cm	6-0271-0203	295	85	1.8	3510080	¥8,000

③筋引 両 刃1

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M1124-D.P.S 21cm	6-0271-0301	340	135	2.0	3510090	¥11,000
M1113-D.P.S 24cm	6-0271-0302	365	155	2.2	3510100	¥13,000
M1112-D.P.S 27cm	6-0271-0303	405	205	2.2	3510110	¥16,000
M1127-D.P.S 30cm	6-0271-0304	435	220	2.2	3510120	¥20,000

④万能 両 刃1

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M1115-D.P.S 16cm	6-0271-0401	290	140	2.0	3510130	¥10,000
M1114-D.P.S 17.5cm	6-0271-0402	305	150	2.0	3510140	¥11,000

⑤菜切 両 刃1

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M1116-D.P.S 16cm	6-0271-0501	290	160	2.0	3510150	¥10,000
M1165-D.P.S 18cm	6-0271-0502	310	180	2.0	3510160	¥11,000

正広作 MV-Sシリーズ 抗

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うる理想的設計です。



⑥牛刀 両 刃1

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	6-0271-0601	305	145	1.7	7927800	¥20,500
21cm	6-0271-0602	330	167	1.9	7927900	¥22,000
24cm	6-0271-0603	380	229	2.2	7928000	¥28,500
27cm	6-0271-0604	410	236	2.5	7928100	¥35,000
30cm	6-0271-0605	435	248	2.5	7928200	¥41,000

⑦ペティーナイフ 両 刃1

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	6-0271-0701	235	75	1.5	7927600	¥14,000
15cm	6-0271-0702	265	82	1.7	7927700	¥14,500

⑧筋引 両 刃3

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	6-0271-0801	335	150	2.5	2106290	¥25,000
24cm	6-0271-0802	380	195	2.5	7928300	¥28,500
27cm	6-0271-0803	405	200	2.5	7928400	¥35,000

⑨骨スキ 角型 片 刃1

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	6-0271-0901	265	143	2.2	7928500	¥22,000

⑩三徳型 両 刃1

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
17.5cm	6-0271-1001	300	149	1.8	7928600	¥20,500

左仕様をご希望の際は別途お問い合わせください。

柳宗理シリーズ

材質:ハンドル／18-8ステンレス

●モリブデン・バナジウムを添加した特殊ステンレス鋼を使用
●通常のステンレス鋼に比べ鋭利性、耐久性、耐食性に優れています。



キッチンナイフ 両 刃1

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑪10cm	6-0271-1101	216	75	1.8	2314500	¥7,000
⑫14cm	6-0271-1201	270	135	1.8	2314400	¥8,000
⑬18cm	6-0271-1301	305	165	1.8	2314300	¥10,000

●粘り強い13クロームステンレスでサンドイッチした3層鋼を使用しております。

⑭ブレッドナイフ 刃1

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	6-0271-1401	320	86	1.8	2314600	¥7,000

●切りくずの出にくい特殊ウェーブ刃を採用しています。

両…両刃　片…片刃　庖丁は全て右仕様です。