

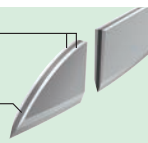
このページの全商品は **洗**

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

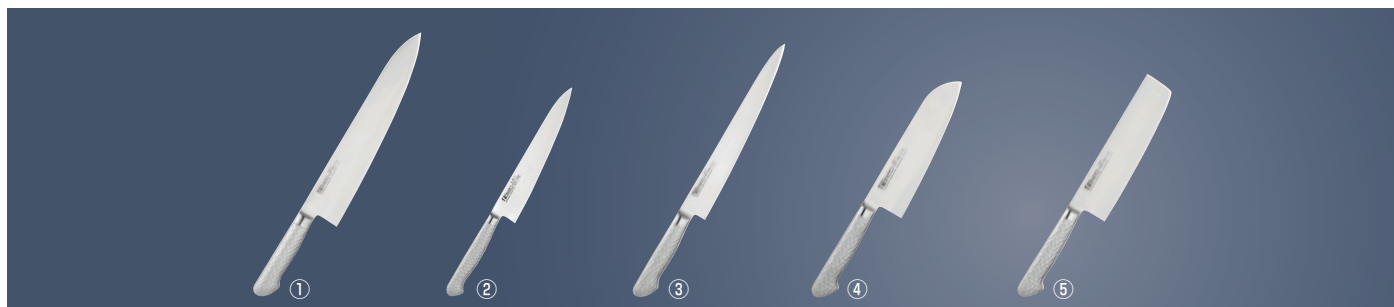
13クロームステンレス
13 chrome stainless steel

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。

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 **加**

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	4-0271-0101	310	140	2.0	3510000	¥10,000
M1105-D.P.S 21cm	4-0271-0102	340	150	2.0	3510010	¥11,000
M1104-D.P.S 24cm	4-0271-0103	380	200	2.2	3510020	¥13,000
M1103-D.P.S 27cm	4-0271-0104	410	245	2.2	3510030	¥16,000
M1102-D.P.S 30cm	4-0271-0105	440	285	2.2	3510040	¥20,000
M1101-D.P.S 33cm	4-0271-0106	470	320	2.2	3510050	¥25,000

②ペティーナイフ 両 **加**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M1108-D.P.S 12cm	4-0271-0201	240	75	1.8	3510060	¥7,000
M1107-D.P.S 15cm	4-0271-0202	265	80	1.8	3510070	¥7,500
M1117-D.P.S 18cm	4-0271-0203	295	85	1.8	3510080	¥8,000

③筋引 両 **加**

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	4-0271-0301	340	135	2.0	3510090	¥11,000
M1113-D.P.S 24cm	4-0271-0302	365	155	2.2	3510100	¥13,000
M1112-D.P.S 27cm	4-0271-0303	405	205	2.2	3510110	¥16,000
M1127-D.P.S 30cm	4-0271-0304	435	220	2.2	3510120	¥20,000

④万能 両 **加**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M1115-D.P.S 16cm	4-0271-0401	290	140	2.0	3510130	¥10,000
M1114-D.P.S 17.5cm	4-0271-0402	305	150	2.0	3510140	¥10,000

⑤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-D.P.S 16cm	4-0271-0501	290	160	2.0	3510150	¥10,000
M1165-D.P.S 18cm	4-0271-0502	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 **加**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	4-0271-0601	305	145	1.7	7927800	¥18,000
21cm	4-0271-0602	330	167	1.9	7927900	¥19,500
24cm	4-0271-0603	380	229	2.2	7928000	¥25,000
27cm	4-0271-0604	410	236	2.5	7928100	¥30,500
30cm	4-0271-0605	435	248	2.5	7928200	¥36,000

⑦ペティーナイフ 両 **加**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	4-0271-0701	235	75	1.5	7927600	¥12,000
15cm	4-0271-0702	265	82	1.7	7927700	¥12,500

⑧筋引 両 **加**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	4-0271-0801	335	150	2.5	2106290	¥25,000
24cm	4-0271-0802	380	195	2.5	7928300	¥25,000
27cm	4-0271-0803	405	200	2.5	7928400	¥30,500

⑨骨スキ 角型 両 **加**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	4-0271-0901	265	143	2.2	7928500	¥19,500

⑩三徳型 両 **加**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
17.5cm	4-0271-1001	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。

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 **加**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑪10cm	4-0271-1101	216	75	1.8	2314500	¥7,000
⑫14cm	4-0271-1201	270	135	1.8	2314400	¥8,000
⑬18cm	4-0271-1301	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 **加**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	4-0271-1401	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 両…片刃 両丁は全て右仕様です。

01 I・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
コレクション

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