プロの理想の切れ味と使い易さを追求した造り。

●モリブデンバナジウム鋼をベースとしたブライト特殊鋼をサブゼロ処理により高い硬度と靭性を与え、切れ味を一段と高めてあります。

※このページの庖丁の表示サイズは、すべて刃渡り寸法となっております。

Brieto-M10PROシリーズ(ブライト M10 プロシリーズ)

❶ ペティーナイフ(両刃)〈ABL-07〉 B

		cm	全長	g	背厚	
9-0319-0101	M1008	12	235	75	2.0	¥11,000
9-0319-0102	M1007	15	265	85	2.0	¥12,000

❷ 牛刀(両刃)〈ABL-08〉 B

		cm	全長	g	背厚	
9-0319-0201	M1006	18	304	150	2.2	¥14,000
9-0319-0202	M1005	21	333	165	2.2	¥16,000
9-0319-0203	M1004	24	370	210	2.2	¥20,200
9-0319-0204	M1003	27	400	240	2.5	¥26,000
9-0319-0205	M1002	30	433	280	2.5	¥34,000
9-0319-0206	M1001	33	466	330	2.5	¥44,000

❸ 筋引(両刃)〈ABL-09〉 B

		cm	全長	g	背厚	
9-0319-0301	M1013	24	360	150	2.2	¥20,000
9-0319-0302	M1012	27	400	200	2.2	¥26,000

❹ 洋出刃(片刃)〈ABL-10〉 B

		cm	全長	g	背厚	
9-0319-0401	M1011	24	375	370	4.0	¥34,000
9-0319-0402	M1010	27	400	410	4.0	¥39,000

❺ 万能(両刃)〈ABL-11〉 B

		cm	全長	g	背厚	
9-0319-0501	M1015	16	282	150	2.2	¥14,000
9-0319-0502	M1014	17.5	295	160	2.2	¥16,000

❻ 骨スキ(片刃)〈ABL-12〉 B

		cm				
9-0319-0601	M1009	15				¥14,000
全長	g	背厚				
265	150	2.2				

❼ 菜切(両刃)〈ABL-13〉 B

		cm				
9-0319-0701	M1016	16				¥14,000
全長	g	背厚				
283	160	2.2				

令月 口金付モリブデン特殊鋼

❽ ペティナイフ(両刃)〈ALI-55〉 U

		cm	全長	g	背厚	
9-0319-0801	FC-1040	13	235	65	1.8	¥3,600
9-0319-0802	FC-1041	15	260	85	1.8	¥3,800

⑧～⑭
●材質:刀身/モリブデン特殊鋼
ハンドル/POM樹脂
口金/18-8ステンレス

❾ 牛刀(両刃)〈ALI-56〉 U

		cm	全長	g	背厚	
9-0319-0901	FC-1045	18	305	160	2.0	¥4,800
9-0319-0902	FC-1046	21	345	195	2.0	¥5,500
9-0319-0903	FC-1047	24	370	220	2.5	¥7,000
9-0319-0904	FC-1048	27	410	275	2.5	¥8,500

❿ 筋引(両刃)〈ALI-57〉 U

		cm	全長	g	背厚	
9-0319-1001	FC-1043	24	365	180	2.5	¥7,000
9-0319-1002	FC-1044	27	395	220	2.5	¥8,500

⓫ 菜切(両刃)〈ALI-58〉 U

		cm	全長	g	背厚	
9-0319-1101	FC-1052	16	295	170	2.0	¥4,800

⓬ 骨スキ(片刃)〈ALI-59〉 U

		cm	全長	g	背厚	
9-0319-1201	FC-1042	15	275	170	2.5	¥6,000

⓭ 三徳(両刃)〈ALI-60〉 U

		cm	全長	g	背厚	
9-0319-1301	FC-1051	16.5	295	165	2.0	¥4,800

⓮ 小型三徳(両刃)〈ALI-61〉 U

		cm	全長	g	背厚	
9-0319-1401	FC-1050	14.5	275	155	2.0	¥4,300

⓯ ダイアチタン 3D庖丁 三徳型(両刃)3D-TW16B〈ADI-26〉

	cm	全長	g	背厚	
9-0319-1501	16	300	80	1.5	¥10,000

材質:刃身/ダイアモンド入チタン合金
ハンドル/耐熱ポリプロピレン
(耐熱温度130℃)

●波刃の凹凸により硬いかぼちゃから崩れやすいサンドイッチまで軽い力で切ることができます。

⓰ スライス 波刃モデル 牛刀〈ASL-47〉 U

	cm	全長	g	背厚	
販売終了	~~24~~	~~370~~	~~250~~	~~2.4~~	~~¥14,000~~
9-0319-1602	27	450	300	2.4	¥16,000

材質:ハイカーボンステンレス鋼
(モリブデン、バナジウム含有)
特殊な波刃パターンにより、従来の庖丁からは信じがたい鋭い切れ味と驚きの長切れを実現しました。

銀チタンシリーズ
庖丁素材の最高峰! 軽い、錆びない、良く切れる、そして抗菌!

⓲ 銀チタン 三徳庖丁(両刃)〈AGV-01〉

		cm	全長	g	背厚	
9-0319-1801	HT-13	13	255	60	1.2	¥5,000
9-0319-1802	HT-16	16	280	65	1.2	¥7,000
9-0319-1803	HT-18	18	300	65	1.2	¥8,000

抗菌 洗

⓳ 銀チタン 中出刃庖丁 CGT-16DY(片刃)〈AGV-02〉

		cm	全長	g	背厚	
9-0319-1901	16	280	100	2.5	¥20,000	

抗菌 洗

⓴ 銀チタン 小出刃庖丁 GT-313Y(片刃)〈AGV-03〉

		cm	全長	g	背厚	
9-0319-2001	13	250	75	2.0	¥8,000	

抗菌 洗

※⑱～⑳刃身:銀含有チタン合金
柄 :抗菌耐熱ポリプロピレン(自動洗浄機適合)

●刃は、銀イオンの強い抗菌力と光触媒酸化力により、悪質な中毒菌の増殖を防止、減菌していきます。
●耐磨耗性が高くステンレス鋼の約6倍も切れ味を保ちます。