

料理道具
調理小物
調理機械
厨房機器・設備
サービス用品
喫茶用品
軽食・鉄板焼用品
製菓用品
洗濯用
清掃用品
衛生靴・白衣
消耗品
バンケットウェア
フラットウェア
テーブルウェア
卓上備品
料理演出用品
グラス・食器
ホテル・旅館用品
椅子・テーブル
サイン
店舗備品

ナリヒラプロS オールステンレス庖丁シリーズ(カラーシリコンリング付) 材質 刃身:モリブデン特殊鋼
ハンドル:18-8ステンレス鋼
リング:シリコンゴム



① ペティーナイフ〈ANL-29〉**洗**
13cm 全長240 重量70(g) 背厚1.8 **¥4,700**
15cm 全長260 重量80(g) 背厚1.8 **¥5,000**



② 牛刀〈ANL-30〉**洗**
18cm 全長310 重量140(g) 背厚2.0 **¥ 6,500**
21cm 全長340 重量160(g) 背厚2.0 **¥ 7,500**
24cm 全長370 重量190(g) 背厚2.5 **¥ 8,500**
27cm 全長410 重量220(g) 背厚2.5 **¥11,000**
30cm 全長440 重量250(g) 背厚2.5 **¥13,500**



③ 三徳庖丁〈ANL-31〉**洗**
16.5cm 全長295 重量145(g) 背厚2.0 **¥6,500**

①～③
特長
●煮沸消毒ができる衛生面に優れた一体型ハンドルのオールステンレスタイプの庖丁です。
●リングの色を目印に食材の種類で庖丁を使い分けすることができます。
●リングは簡単に脱着可能です。
●水砥ぎ本刃付け仕様です。

ペティーナイフ13cm	1-0337-0101
ペティーナイフ15cm	1-0337-0102
牛刀18cm	1-0337-0201
牛刀21cm	1-0337-0202
牛刀24cm	1-0337-0203
牛刀27cm	1-0337-0204
牛刀30cm	1-0337-0205
三徳庖丁16.5cm	1-0337-0301



ホワイト



イエロー

ペティーナイフ13cm	1-0337-0103
ペティーナイフ15cm	1-0337-0104
牛刀18cm	1-0337-0206
牛刀21cm	1-0337-0207
牛刀24cm	1-0337-0208
牛刀27cm	1-0337-0209
牛刀30cm	1-0337-0210
三徳庖丁16.5cm	1-0337-0302



レッド

ペティーナイフ13cm	1-0337-0105
ペティーナイフ15cm	1-0337-0106
牛刀18cm	1-0337-0211
牛刀21cm	1-0337-0212
牛刀24cm	1-0337-0213
牛刀27cm	1-0337-0214
牛刀30cm	1-0337-0215
三徳庖丁16.5cm	1-0337-0303



ブルー

ペティーナイフ13cm	1-0337-0107
ペティーナイフ15cm	1-0337-0108
牛刀18cm	1-0337-0216
牛刀21cm	1-0337-0217
牛刀24cm	1-0337-0218
牛刀27cm	1-0337-0219
牛刀30cm	1-0337-0220
三徳庖丁16.5cm	1-0337-0304



グリーン

ペティーナイフ13cm	1-0337-0109
ペティーナイフ15cm	1-0337-0110
牛刀18cm	1-0337-0221
牛刀21cm	1-0337-0222
牛刀24cm	1-0337-0223
牛刀27cm	1-0337-0224
牛刀30cm	1-0337-0225
三徳庖丁16.5cm	1-0337-0305



ブラック

ペティーナイフ13cm	1-0337-0111
ペティーナイフ15cm	1-0337-0112
牛刀18cm	1-0337-0226
牛刀21cm	1-0337-0227
牛刀24cm	1-0337-0228
牛刀27cm	1-0337-0229
牛刀30cm	1-0337-0230
三徳庖丁16.5cm	1-0337-0306

抗菌カラー庖丁 **抗菌** ※御注文の際は、色を御指定ください。



④ ペティーナイフ(両刃)〈AKL-08〉**E**
MPK-120 12cm 全長240 重量70(g) 背厚1.8 **¥11,100**
MPK-150 15cm 全長264 重量78(g) 背厚1.8 **¥11,300**



⑤ 牛刀(両刃)〈AKL-09〉**E**
MGK-180 18cm 全長310 重量150(g) 背厚1.8 **¥15,600**
MGK-210 21cm 全長334 重量170(g) 背厚1.8 **¥16,700**
MGK-240 24cm 全長376 重量224(g) 背厚2.0 **¥21,000**
MGK-270 27cm 全長406 重量258(g) 背厚2.0 **¥26,400**



⑥ 菜切(両刃)〈AKL-10〉**E**
MNK-160 16cm 全長286 重量160(g) 背厚2.0 **¥15,600**
MNK-180 18cm 全長306 重量180(g) 背厚2.0 **¥16,700**

〈抗菌カラー庖丁の特長〉
庖丁本体は Brieto-M11PRO DPS シリーズを使用し、柄の部分に抗菌剤を配合して特殊塗装をしておりますから、食材別を使い分け管理と衛生管理が効果的です。

抗菌カラー庖丁は、抗菌剤に「無機系抗菌剤」を標準仕様として配合しています。衛生管理の面において、清潔に安心してご使用いただけます。食材による変色はありません。



グリーン

ペティーナイフ12cm	1-0337-0405
ペティーナイフ15cm	1-0337-0406
牛刀18cm	1-0337-0509
牛刀21cm	1-0337-0510
牛刀24cm	1-0337-0511
牛刀27cm	1-0337-0512
菜切16cm	1-0337-0605
菜切18cm	1-0337-0606



ホワイト

ペティーナイフ12cm	1-0337-0401
ペティーナイフ15cm	1-0337-0402
牛刀18cm	1-0337-0501
牛刀21cm	1-0337-0502
牛刀24cm	1-0337-0503
牛刀27cm	1-0337-0504
菜切16cm	1-0337-0601
菜切18cm	1-0337-0602



ピンク

ペティーナイフ12cm	1-0337-0403
ペティーナイフ15cm	1-0337-0404
牛刀18cm	1-0337-0505
牛刀21cm	1-0337-0506
牛刀24cm	1-0337-0507
牛刀27cm	1-0337-0508
菜切16cm	1-0337-0603
菜切18cm	1-0337-0604



レッド

ペティーナイフ12cm	1-0337-0411
ペティーナイフ15cm	1-0337-0412
牛刀18cm	1-0337-0521
牛刀21cm	1-0337-0522
牛刀24cm	1-0337-0523
牛刀27cm	1-0337-0524
菜切16cm	1-0337-0611
菜切18cm	1-0337-0612



ブラウン

ペティーナイフ12cm	1-0337-0413
ペティーナイフ15cm	1-0337-0414
牛刀18cm	1-0337-0525
牛刀21cm	1-0337-0526
牛刀24cm	1-0337-0527
菜切16cm	1-0337-0613
菜切18cm	1-0337-0614



ブラック

ペティーナイフ12cm	1-0337-0415
ペティーナイフ15cm	1-0337-0416
牛刀18cm	1-0337-0528
牛刀21cm	1-0337-0529
牛刀24cm	1-0337-0530
牛刀27cm	1-0337-0531
菜切16cm	1-0337-0615
菜切18cm	1-0337-0616

MILD CUT — 2000



材質 刃身:モリブデンバナジウム鋼
ハンドル:抗菌剤入りポリプロピレン樹脂
(耐熱温度130℃)



マイルドカット2000 抗菌カラー庖丁 **抗菌** ※御注文の際は、色を御指定ください。

⑦ 牛刀 MCG(両刃)〈AMI-01〉**E**

cm	ホワイト	ピンク	ブルー	イエロー	グリーン	全長	質量(g)	背厚	
18	1-0337-0701	1-0337-0702	1-0337-0703	1-0337-0704	1-0337-0705	295	110	1.8	¥2,600
21	1-0337-0706	1-0337-0707	1-0337-0708	1-0337-0709	1-0337-0710	325	120	1.8	¥3,400

⑧ 万能庖丁 16cm MCB(両刃)〈AMI-02〉**E** **¥2,600**

ホワイト	ピンク	ブルー	イエロー	グリーン	全長	質量(g)	背厚
1-0337-0801	1-0337-0802	1-0337-0803	1-0337-0804	1-0337-0805	288	110	1.8

⑨ 菜切庖丁 16cm MCN(両刃)〈AMI-03〉**E** **¥2,600**

ホワイト	ピンク	ブルー	イエロー	グリーン	全長	質量(g)	背厚
1-0337-0901	1-0337-0902	1-0337-0903	1-0337-0904	1-0337-0905	284	110	1.8

抗菌カラー庖丁の特長 **抗菌**

時代の要求「衛生管理」。肉類、魚貝類、野菜、果実、パン類など食品別に御使用できます。