

フライト
Brieto-M1 1PROシリーズ

刃部……モリブデンバナジウム特殊鋼を用い、切れ味、長切れを重視
ハンドル……18-8ステンレススチールモナカハンドル
ガラスビーズショット仕上げによる、手触りのソフト化、滑り防止
刃部とハンドルの(溶接による)一体化で、雑菌等の付着防止など、従来の木ハンドルの衛生面での問題を克服しました。
(手研本刃付)

このページの全商品は



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 18cm	1-0289-0101	305	150	2.2	3511100	¥9,400
M1105 21cm	1-0289-0102	335	160	2.2	3511200	¥10,100
M1104 24cm	1-0289-0103	373	210	2.2	3511300	¥12,200
M1103 27cm	1-0289-0104	408	235	2.5	3511400	¥15,600
M1102 30cm	1-0289-0105	436	280	2.5	3511500	¥19,300
M1101 33cm	1-0289-0106	467	285	2.5	3511600	¥22,700

②ペティナイフ 両 **加**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M1108 12cm	1-0289-0201	235	70	2.0	3511700	¥6,100
M1107 15cm	1-0289-0202	265	80	2.0	3511800	¥6,500
M1117 18cm	1-0289-0203	296	88	2.0	7908500	¥7,200

③骨スキ 両 **加**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M1109 15cm	1-0289-0301	270	130	2.2	3511900	¥8,800

④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 21cm	1-0289-0401	340	120	2.2	7921200	¥10,100
M1113 24cm	1-0289-0402	362	155	2.2	3512200	¥12,200
M1112 27cm	1-0289-0403	406	205	2.2	3512300	¥15,600
M1127 30cm	1-0289-0404	433	220	2.2	7909600	¥19,300

⑤洋出刃 片 **加**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M1120 18cm	1-0289-0501	313	240	4.0	7908300	¥14,900
M1119 21cm	1-0289-0502	343	280	4.0	7908400	¥17,100
M1111 24cm	1-0289-0503	375	320	4.0	3512000	¥19,300
M1110 27cm	1-0289-0504	406	350	4.0	3512100	¥23,600

⑥ガラスキ 片 **加**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M1166 18cm	1-0289-0601	315	255	4.0	0321900	¥16,900

⑦コックナイフ 両 **加**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M107 14cm	1-0289-0701	260	80	2.2	0321910	¥6,400
M106 18cm	1-0289-0702	295	140	2.2	0321920	¥7,300
M105 18cm	1-0289-0703	315	150	2.2	0321930	¥7,600
M104 20cm	1-0289-0704	340	170	2.5	0321940	¥8,300
M103 23cm	1-0289-0705	370	220	2.5	0321950	¥10,200
M102 26cm	1-0289-0706	405	240	2.5	0321960	¥12,700
M101 32cm	1-0289-0707	460	280	2.5	0321970	¥19,200

⑧カステラナイフ 両 **加**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M1145 30cm	1-0289-0801	440	225	2.0	7910800	¥19,100
M1144 33cm	1-0289-0802	470	230	2.0	7910900	¥20,900
M1143 36cm	1-0289-0803	500	240	2.0	7911000	¥22,500
M1142 39cm	1-0289-0804	530	245	2.0	7911100	¥23,600
M1141 42cm	1-0289-0805	560	255	2.0	7911200	¥24,600
M1140 45cm	1-0289-0806	590	265	2.0	7911300	¥25,700

⑨ウェーブナイフ(パン切) **加**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M1151 30cm	1-0289-0901	440	210	2.0	7911400	¥20,300
M1150 33cm	1-0289-0902	470	215	2.0	7911500	¥22,500
M1149 36cm	1-0289-0903	500	220	2.0	7911600	¥23,800
M1148 39cm	1-0289-0904	530	225	2.0	7911700	¥25,200
M1147 42cm	1-0289-0905	560	240	2.0	7911800	¥26,600
M1146 45cm	1-0289-0906	590	260	2.0	7911900	¥28,400

⑩万能パンスライサー **加**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M1155 26cm	1-0289-1001	380	120	1.8	7912000	¥11,200

⑪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
M125 26cm	1-0289-1101	385	165	2.2	7899700	¥15,200



⑫冷凍ナイフ **加**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M1174 21.5cm	1-0289-1201	340	130	1.5	7899800	¥11,200

⑬チーズナイフ **加**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M1157 13cm	1-0289-1301	240	75	1.5	7912200	¥6,200

⑭トマトナイフ **加**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M1175 11cm	1-0289-1401	215	40	1.5	7899900	¥5,700

⑮セレットスライサー 両 **加**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M124 20cm	1-0289-1501	330	140	2.2	7912010	¥10,200
M123 23cm	1-0289-1502	360	145	2.2	7912020	¥12,300
M122 26cm	1-0289-1503	390	150	2.2	7912030	¥15,200

⑯ロングスライサー 両 **加**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M109 26cm	1-0289-1601	390	145	2.2	7912240	¥12,700
M108 32cm	1-0289-1602	450	170	2.2	7912250	¥15,200

⑰サンドイッチナイフ 両 **加**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M114 14cm	1-0289-1701	260	75	2.2	0322070	¥6,400
M113 16cm	1-0289-1702	280	78	2.2	0322080	¥7,100
M112 18cm	1-0289-1703	300	80	2.2	0322090	¥7,600

⑱サーモンスライサー 両 **加**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M1154 24cm	1-0289-1801	364	150	2.2	7910100	¥18,600
M1153 27cm	1-0289-1802	404	200	2.2	7910200	¥21,100
M1152 30cm	1-0289-1803	435	210	2.2	7910300	¥24,700

⑲カービングフォーク **加**

刃渡	ページコード	全長	g	商品コード	価格
M1173 20cm	1-0289-1901	320	115	0322000	¥6,900

⑳ミートフォーク **加**

刃渡	ページコード	全長	g	商品コード	価格
M1156 20cm	1-0289-2001	325	140	0322100	¥6,900

㉑ミートフォーク(焼入) **加**

刃渡	ページコード	全長	g	商品コード	価格
M1171 20cm	1-0289-2101	325	115	7912100	¥6,900

㉒ステーキナイフ 片 **加**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M1170 13.5cm	1-0289-2201	230	70	1.8	7921100	¥4,500

両…両刃 両…片刃 庖丁は全て右仕様です。

01 I・H・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