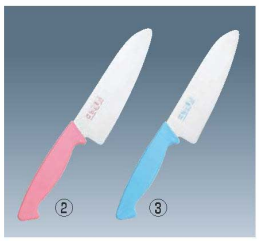
こども庖丁



①京セラ ファインセラミック おやこでクッキング こども用ナイフ 両

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FKR-105	10.5cm	6-0298-0101	218	100	2.0	1191100	¥3,800

材質:刃部／ファインセラミックス
ハンドル／ポリプロピレン(耐熱110℃)



チャイルド庖丁 両 刀

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
②ピンク	14cm	6-0298-0201	255	65	1.5	3752700	¥2,200
③ブルー	14cm	6-0298-0301	255	65	1.5	3752800	¥2,200

材質:刃部／モリブデンバナジウム鋼
ハンドル／エラストマー樹脂
●小さい手でもしっかり握れるように少し小さめなハンドルです。

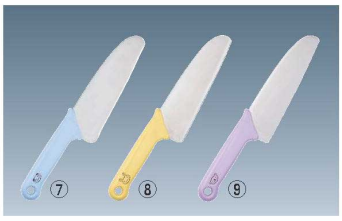




正広 こども庖丁 両

	刃渡	全長	g	背厚	刃先部	あご部	右きき用	価格	左きき用	価格
④ブルー くま	13cm	240	57	1.6	(高学年向き)	小丸	丸	6-0298-0401 2893510	¥3,400	6-0298-0402 2893511	¥3,400
⑤レッド うさぎ	13cm	240	58	1.6	(低学年向き)	大丸	丸	6-0298-0501 2893520	¥3,400	6-0298-0502 2893521	¥3,400
⑥イエロー りす	13cm	240	56	1.6	(幼児向き)	大丸(刃付なし)	丸(刃付なし)	6-0298-0601 2893530	¥3,400	6-0298-0602 2893531	¥3,400

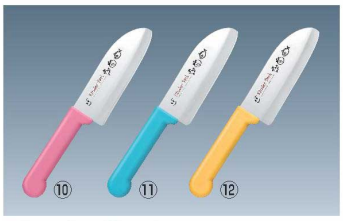
材質:刃／特殊ハイカーボンステンレス鋼1.6厚
ハンドル／エラストマー樹脂(抗菌剤入)



子ども庖丁 刀

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑦(上級用) 本格刃付 パンダ ブルー FG5200	12.9cm	6-0298-0701	219	59	1.5	2508350	¥1,800
⑧(中級用) ギザ刃 ウサギ イエロー FG5201	12.9cm	6-0298-0801	219	59	1.5	2508360	¥1,800
⑨(初級用) 丸刃 コアラ ラベンダー FG5202	12.9cm	6-0298-0901	219	59	1.5	2508370	¥1,800

材質:刃部／ステンレス刃物鋼　ハンドル／ABS樹脂(耐熱温度100℃)
●子どもの手に合った小さめのハンドルでしっかり握れます。
●アゴと刃先を丸くした、けがをしにくい形状です。
●⑦は本格刃付け(上級用)、⑧はギザ刃付け(中級用)、⑨は刃付けなし(初級用)の庖丁です。



子ども用クッキングナイフ 両 刀

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑩FC-620 ピンク	11.5cm	6-0298-1001	225	70	1.5	3809010	¥1,700
⑪FC-621 ブルー	11.5cm	6-0298-1101	225	70	1.5	3809110	¥1,700
⑫FC-622 イエロー	11.5cm	6-0298-1201	225	70	1.5	3809210	¥1,700

材質:刃部／ステンレス刃物鋼
ハンドル／エラストマー樹脂
●刃身先端を丹念に丸め万が一の落下時などの危険を減少させます。
●握った手に刃があたらない様に設計されたガード部

両…両刃　片…片刃