

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20692-298	株式会社クイックパック	0564-59-3525

ご注文の際は、  
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

セラミック・こども庖丁 **298**

こども庖丁



①京セラ ファインセラミック おやごでクッキング こども用ナイフ 冴

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 冴

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

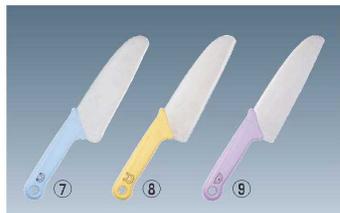
材質:刃部/モリデパン/バナジウム鋼  
ハンドル/エラストマー樹脂  
●小さい手でもしっかり握れるように少し小さめのハンドルです。



正広 こども庖丁 冴

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 冴

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にぎれます。  
●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 冴

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  
●刃身先端を円弧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

冴...両刃 冴...片刃

●このカタログに掲載されている価格は、2026年6月1日現在のものです。税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械  
(下ごしらえ)

12 ボール・洗い桶

13 水切り・ザル

14 水マス・計量スプーン

15 ロット・スコップ

08 庖丁