

Catalogue No.

20395-451

451

厨房用品

庖丁・砥石・庖丁差し類

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

09
ボール・ザル・
水ます

10
はかり・タイマー・
温湿度計

11
ストッカー・異進し・
スプーン差し類

12
オープンウェア・
デリカプレート類

13
蒸し器・セイロ類
蒸し器・セイロ類

14
和食料理道具・
抜型類

15
庖丁・砥石・
庖丁差し類

08
調味入・
シールウェア容器



京セラ ファイン セラミック ナイフ 画

	刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
①シェフズナイフ FKR-180C-N	18cm	310	93	1.8	7832510	¥6,300
②フルーツナイフ FKR-110-N	11cm	229	40	1.7	7832610	¥3,200
③三徳 FKR-160-N	16cm	290	98	1.8	0919610	¥6,000
④三徳 FKR-140-N	14cm	270	90	1.7	0919710	¥5,000
⑤ベティ FKR-130-N	13cm	250	59	1.9	0919810	¥4,000

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℃)
●金風イオンを出さないで、金気を嫌うフルーツのカットに最適です。



京セラ ファイン セラミック ナイフ 画 ¥5,000 洗

	刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑥レッド FKR-140RD	14cm	270	90	2.0	7832800	
⑦オレンジ FKR-140OR	14cm	270	90	2.0	7832900	
⑧イエロー FKR-140YL	14cm	270	90	2.0	7833000	
⑨グリーン FKR-140GR	14cm	270	90	2.0	7833100	
⑩ブルー FKR-140BU	14cm	270	90	2.0	7833200	
⑪ピンク FKR-140PK	14cm	270	90	2.0	7833210	

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℃)



セラミック庖丁 画

	刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑫SC-14WB	14cm	260	68	1.5	3830500	¥5,000
⑬SC-16WB	16cm	280	80	1.5	3830600	¥6,000
⑭SC-18WB	18cm	300	100	1.7	3830700	¥8,000

材質:刃部/ジルコニアセラミック
ハンドル/抗菌・耐熱ポリプロピレン
●金気がないので食品の風味を生かしておいしくいただけます。
●サビません。水洗いするだけでお手入れが簡単です。



セラミック庖丁 美セラ 画

	刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑮CV-14WB	14cm	260	68	1.5	3830300	¥8,000
⑯CV-16WB	16cm	280	80	1.5	3830400	¥9,000

材質:刃部/滑性ジルコニアセラミック
ハンドル/抗菌・耐熱ポリプロピレン
●粒子の細かい原材料を使用し切れ味を追求した滑性セラミック
庖丁
●金気がないので食品の風味を生かしておいしくいただけます。
●サビません。水洗いするだけでお手入れが簡単です。



⑰光触媒セラミック刺身庖丁 画 洗

	刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
CL-19	19cm	310	88	2.5	3830800	¥20,000

材質:刃部/抗菌・耐熱ポリプロピレン
ハンドル/抗菌・耐熱ポリプロピレン
●金気がないので食品の風味を生かしておいしくいただけます。
●サビません。水洗いするだけでお手入れが簡単です。

銀チタン庖丁 銀入りチタンは、光があたらない所でも銀イオンの力で抗菌・滅菌します。



三徳庖丁 画

	刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑱HT-13	13cm	255	52	1.2	3832700	¥5,000
⑲GHT-14	14cm	265	61	1.2	3832600	¥5,000
⑳GHT-16	16cm	280	70	1.2	3832500	¥7,000
㉑GHT-18	18cm	300	69	1.2	3832400	¥8,000

⑳出刃 画

	刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
CGT-16DY	16cm	280	110	3.7	3831900	¥20,000

㉑小出刃 画

	刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
GT-313Y	13cm	240	110	3.7	3832000	¥8,000

材質:刃部/銀含有チタン合金
ハンドル/抗菌・耐熱ポリプロピレン



ダイヤモンドチタン庖丁 画

	刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
㉔ベティナイフ DT-13	13cm	250	67	1.5	3830900	¥13,000
㉕三徳庖丁 DT-16	16cm	280	80	1.5	3831000	¥17,000
㉖三徳庖丁 DT-19	19cm	310	88	1.5	3831100	¥20,000
㉗牛刀 DF-22	22cm	340	100	1.5	3831200	¥25,000

材質:刃部/ダイヤモンド・セラミック・銀含有チタン合金
ハンドル/抗菌・耐熱ポリプロピレン
●ダイヤモンド・セラミック・銀含有ハイブリッドチタン庖丁
●金風臭・金属アレルギーが全くありません。



銀抗菌ステンレス三徳庖丁 画

	刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
㉘GST-13	13cm	255	66	1.2	3832910	¥1,300
㉙GST-16	16cm	275	80	1.2	3832920	¥1,400
㉚GST-18	18cm	300	87	1.2	3832930	¥1,600

材質:刃部/銀抗菌ステンレス
ハンドル/抗菌耐熱ポリプロピレン
●酸化銀焼結皮膜による強力抗菌です。短時間で有害菌を滅菌し、長年に渡り安定した抗菌力が持続します。

画…両刃 画…片刃 庖丁は全て右仕様となります。

●このカタログに掲載されている価格は、平成28年4月1日現在のもので、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。