

Catalogue No.

20424-469

469

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  
水ます

10  
温湿度計

11  
ストッカー・裏返し・  
スリッパ

12  
オープンウェア・  
デリカプレート類

13  
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  
薬味入・  
シールウェア容器

## ののじ調理用 ザク切り庖丁シリーズ



- マメタコ防止のエッグシェルグリップ  
指の根本でしっかり押さえられるから誰でも簡単に力がいれやすく、滑り込みがありません。
- テコが利きやすい柄の軸芯を上げた設計  
テコの応用でコントロールしやすいので、硬いものでもザクザクと気持ちよく切ることができます。

大量調理専用 ザクザク切れる庖丁です。

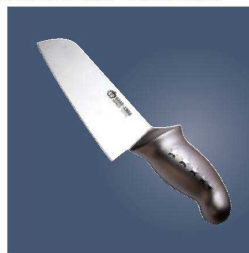


### ののじ UDプロ庖丁 ザク切り 両刃

| 刃渡             | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|----------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| ① LUZ-018 18cm | 300 | 160 | 1.5 | 1844600 | ¥11,000 |
| ② LUZ-021 21cm | 330 | 190 | 1.5 | 1844700 | ¥12,000 |
| ③ LUZ-024 24cm | 360 | 220 | 1.7 | 1844800 | ¥15,000 |

材質:モリブデンバナジウム+軟質ステンレス

かぼちゃ切りの強い味方



### ④ののじ かぼーちよう ステンレスグリップ LUK-014a 両刃

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 14cm | 255 | 175 | 2.0 | 1845421 | ¥5,600 |

材質:モリブデンバナジウム+軟質ステンレス  
● 力が入りやすいエッグシェルグリップ。  
● 前すべり防止のつば付



### ⑤ののじ かぼーちよう SG ソフト LUK-E014GY 両刃

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 14cm | 255 | 155 | 2.0 | 1845410 | ¥3,200 |

材質:刃部/モリブデンバナジウム  
ハンドル/PP、エラストマー樹脂  
(耐熱温度100℃)



### ⑥ののじ かぼーちよう プロ21 LUK-021 両刃

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 21cm | 325 | 215 | 1.6 | 1850700 | ¥7,600 |

材質:モリブデンバナジウム+軟質ステンレス  
● かぼちゃ、白菜、スイカ等、丸ごと野菜も楽々切れる長刃設計



### ⑦ののじ でばーちよう LUD-E013BP 両刃

| 刃渡     | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|--------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 12.5cm | 240 | 215 | 3.0 | 4542800 | ¥3,800 |

材質:刃部/モリブデンバナジウム鋼  
ハンドル/ポリプロピレン(耐熱温度110℃)、  
エラストマー樹脂(耐熱温度100℃)  
● 手の中でフィットするスーパーグリップと両刃設計で、硬すぎずなかなか切り落とせなかった魚の中骨や甲羅を刃こぼれの心配をすることなく気持ちよく切り抜くことができます。



### ⑧ののじ サラダナイフ LUE-017GY 両刃

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 17cm | 300 | 105 | 1.6 | 1850800 | ¥2,800 |

材質:刃部/モリブデンバナジウム  
ハンドル/PP、エラストマー樹脂  
(耐熱温度100℃)  
● きざむ、さばく、おろすが得意な調理全般万能刃サイズ



### ⑨スイカ庖丁 FG-3000 両刃

| 刃渡     | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|--------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 34.5cm | 488 | 320 | 1.4 | 0607000 | ¥2,500 |

材質:刃部/ステンレス刃物鋼



### ⑩ブライトM11 スイカ切 M1190 両刃

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 35cm | 485 | 425 | 2.0 | 7921600 | ¥18,000 |

材質:刃部/ステンレス刃物鋼  
ハンドル/18-8ステンレス鋼



### ⑪マスターコック スイカ切 MCMK350M 両刃

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 35cm | 485 | 400 | 2.0 | 7383800 | ¥11,500 |

材質:刃部/ステンレス刃物鋼  
ハンドル/エラストマー樹脂



### ⑫バナナ切り庖丁

| 刃渡   | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|------|-----|----|-----|---------|--------|
| 12cm | 270 | 60 | 2.3 | 5883400 | ¥2,540 |



### ⑬ハンドカバー

| 価格      | 商品コード |
|---------|-------|
| 4260800 | ¥620  |

外寸:48×85×H38  
材質:MSエスチレン  
● 庖丁からあなたの指を守ります。



両刃…両刃 片刃…片刃

●このカタログに掲載されている価格は、平成29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。