Catalogue No.
20459-204

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

大型・かぼちゃ庖丁 204

①スイカ庖丁 FG-3000 両 刀1

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
34.5cm	488	330	1.4	0607000	¥2,500

材質:刃部／ステンレス刃物鋼

②ステンレス 補助柄付 大型万能庖丁 両 刀1

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
34.5cm	495	360	1.5	0040000	¥2,800

③ステンレス 大型万能庖丁 エラストマー樹脂仕様 両 刀1

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
34.5cm	495	310	1.0	0040010	¥3,000

④ブライトM11 スイカ切 M1190 両 刀1

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
35cm	485	425	2.0	7921600	¥17,100

材質:刃部／ステンレス刃物鋼
ハンドル／18-8ステンレス鋼

⑤マスターコック スイカ切 MCMK350M 両 刀1 新

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
35cm	485	400	2.0	7383800	¥12,300

材質:刃部／ステンレス刃物鋼
ハンドル／エラストマー樹脂

⑥堺孝行 INOX スイカ切 サ1

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
36cm	520	340	1.5	0392700	¥8,600

材質:刃／モリブデン鋼
柄／ポリプロピレン(耐熱温度110℃)

⑦ブライト M11プロ ジャンボ庖丁 M1134 両 刀1 洗

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
30cm	435	360	1.5	7899600	¥14,900

材質:刃部／ハイカーボンステンレス鋼
ハンドル／18-8抗菌性ステンレス鋼

堺孝行 INOX 万能庖丁 サ3

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑧32cm	480	420	2.0	0392710	¥9,100
⑨32cm(厚刃)	480	480	2.5	0392720	¥9,900

材質:刃／モリブデン鋼
柄／ポリプロピレン(耐熱温度110℃)

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。

かぼちゃ切りの強い味方

⑩ののじ かぼーちょう SG ソフト LUK-E014GY 両 洗

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
14cm	255	155	2.0	1845410	

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℃)

⑪ののじ かぼーちょう ステンレスグリップ LUK-014a 両 サ1 洗

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

⑫ののじ かぼーちょう プロ21 LUK-021 両 サ1

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

⑬ののじ でばーちょう LUD-E013BP 両 サ1

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、硬すぎて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。

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 サ3

	刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑭LUZ-018	18cm	300	160	1.5	1844600	¥11,000
⑮LUZ-021	21cm	330	190	1.5	1844700	¥12,000
⑯LUZ-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

両…両刃　片…片刃　庖丁は全て右仕様です。