

Catalogue No.

20511-225

# 225 チタン・セラミック

ご注文の際は、  
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

## 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。

01  
IH・ガス兼用鍋

02  
ガス専用鍋

03  
フライパン

04  
鍋全般

05  
ブランドキッチン

06  
オープンウェア

07  
ホテル・レストラン・バー

08  
庖丁

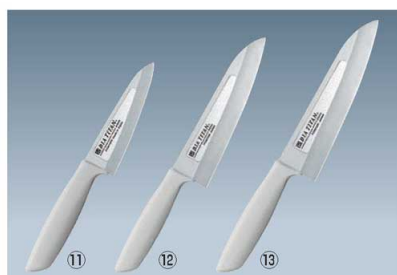


| ①牛刀庖丁 片 |         | ④菜切庖丁 片 |         |
|---------|---------|---------|---------|
| 刃渡      | 全長      | 刃渡      | 全長      |
| HF-22   | 21cm    | HV-18   | 18cm    |
| 350     | 87      | 300     | 74      |
| 1.9     | 3832200 | 1.2     | 3832300 |
| ¥20,000 |         | ¥10,000 |         |
| ②刺身庖丁 片 |         | ⑤アジ切り 片 |         |
| 刃渡      | 全長      | 刃渡      | 全長      |
| GS-22   | 21cm    | GRT-10  | 10cm    |
| 350     | 100     | 300     | 50      |
| 2.3     | 3287800 | 1.3     | 3287700 |
| ¥15,000 |         | ¥3,500  |         |
| ③出刃庖丁 片 |         | ⑥ペティ 片  |         |
| 刃渡      | 全長      | 刃渡      | 全長      |
| GD-16   | 16cm    | GRT-12  | 12cm    |
| 280     | 96      | 235     | 50      |
| 1.7     | 3832900 | 1.2     | 3287600 |
| ¥10,000 |         | ¥3,500  |         |



| 三徳庖丁 両  |         |
|---------|---------|
| 刃渡      | 全長      |
| ⑦HT-13  | 13cm    |
| 255     | 52      |
| 1.2     | 3832700 |
| ¥5,000  |         |
| ⑧GHT-14 | 14cm    |
| 265     | 61      |
| 1.2     | 3832600 |
| ¥5,000  |         |
| ⑨GHT-16 | 16cm    |
| 280     | 70      |
| 1.2     | 3832500 |
| ¥7,000  |         |
| ⑩GHT-18 | 18cm    |
| 300     | 69      |
| 1.2     | 3832400 |
| ¥9,000  |         |

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



| ダイヤチタン庖丁 両 |         |
|------------|---------|
| 刃渡         | 全長      |
| ⑪TW-13H    | 13cm    |
| 265        | 73      |
| 1.7        | 3287900 |
| ¥13,000    |         |
| ⑫TW-16H    | 16cm    |
| 295        | 84      |
| 1.7        | 3288000 |
| ¥17,000    |         |
| ⑬TW-19H    | 19cm    |
| 320        | 86      |
| 1.7        | 3288100 |
| ¥20,000    |         |

材質:刃部/ダイヤモンド粒子含有ハイブリッドチタン  
ハンドル/ポリプロピレン樹脂  
●金庫臭・金属アレルギーが全くありません。  
●チタン製なので軽くて錆びません。



| ⑭銀抗菌ステンレス三徳庖丁 両 |         |
|-----------------|---------|
| 刃渡              | 全長      |
| GST-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  
●酸化銀結皮膜による強力抗菌です。短時間で有害菌を滅菌し、長めに渡り安定した抗菌力が持続します。



| セラミック庖丁 片 |         |
|-----------|---------|
| 刃渡        | 全長      |
| ⑮SC-14WB  | 14cm    |
| 260       | 68      |
| 1.5       | 3830500 |
| ¥5,000    |         |
| ⑯SC-16WB  | 16cm    |
| 280       | 80      |
| 1.5       | 3830600 |
| ¥6,000    |         |
| ⑰SC-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いいただけます。  
●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 桜セラ 両 |         |
|---------------|---------|
| 刃渡            | 全長      |
| ⑱RW-12B       | 12cm    |
| 238           | 64      |
| 1.3           | 3288200 |
| ¥4,000        |         |
| ⑲RW-14B       | 14cm    |
| 265           | 78      |
| 1.5           | 3288300 |
| ¥6,000        |         |
| ⑳RW-16B       | 16cm    |
| 278           | 82      |
| 1.5           | 3288400 |
| ¥7,000        |         |
| ㉑RB-12B       | 12cm    |
| 238           | 64      |
| 1.3           | 3288500 |
| ¥5,000        |         |
| ㉒RB-14B       | 14cm    |
| 265           | 78      |
| 1.5           | 3288600 |
| ¥7,000        |         |
| ㉓RB-16B       | 16cm    |
| 285           | 82      |
| 1.5           | 3288700 |
| ¥8,000        |         |

材質:刃部/滑性セラミック  
ハンドル/耐熱PP樹脂

●粒子の細かい原材料を使用し切味を追究した滑性セラミック  
●金気がないので食品の風味を生かしておいしいいただけます。  
●サビません。水洗いするだけでお手入れが簡単です。  
●RBは黒刃なので、カットの際食材が見やすいです。

| ⑳④ハンドカバー         |      |
|------------------|------|
| 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…両刃 片…片刃 庖丁は全て右仕様です。

●このカタログに掲載されている価格は、2020年4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。