

Catalogue No.

20540-320

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

320



① スイカ庖丁 FG-3000 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
34.5cm	1-0320-0101	488	330	1.4	0607000	¥3,000

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

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
34.5cm	1-0320-0201	495	360	1.5	0040000	¥3,300



③ ブライトM11 スイカ切
M1190 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
35cm	1-0320-0301	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



④ マスターコック スイカ切
MCMK350M 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
35cm	1-0320-0401	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



⑤ 堺孝行 INOX スイカ切

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
36cm	1-0320-0501	520	340	1.5	0392700	¥9,500

材質:刃/モリブデン鋼
柄/ポリプロピレン(耐熱温度110℃)



⑥ ブライト M11プロ
ジャンボ庖丁 M1134 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
30cm	1-0320-0601	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

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑦ 32cm	1-0320-0701	480	420	2.0	0392710	¥10,100
⑧ 32cm(厚刃)	1-0320-0801	480	480	2.5	0392720	¥10,900

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・タコ防止のエグゼルグリップ
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入れやすく、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。



⑨ ののじ かぼーちよう
ステンレスグリップ
LUK-014a 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
14cm	1-0320-0901	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
● カが入れやすいエグゼルグリップ
● 前すべり防止のつば付



⑩ ののじ かぼーちよう
プロ21 LUK-021 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	1-0320-1001	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
● かぼーち、白菜、スイカ等、丸ごと野菜も楽々切れる長刃設計



⑪ ののじ でばーちよう
LUD-E013BP 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12.5cm	1-0320-1101	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
かき落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

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑫ LUZ-018 18cm	1-0320-1201	300	160	1.5	1844600	¥11,000
⑬ LUZ-021 21cm	1-0320-1301	330	190	1.5	1844700	¥12,000
⑭ LUZ-024 24cm	1-0320-1401	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。

● このカタログに掲載されている価格は、2021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。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械
(下記参照)

12 ボール・洗い桶

13 水切り・ザル

14 水マス・
計量スプーン

15 ロート・スコップ

08 庖丁