

Catalogue No.

20573-296

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

セラミック・こども庖丁

296



京セラ ファイン セラミック ナイフ 陶 研

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
①シェフズナイフ FKR-180C-N	18cm	2-0296-0101	310	93	1.8	7832510	¥6,300
②フルーツナイフ FKR-110-N	11cm	2-0296-0201	229	40	1.7	7832610	¥3,200
③三徳 FKR-160-N	16cm	2-0296-0301	290	98	1.8	0919610	¥6,000
④三徳 FKR-140-N	14cm	2-0296-0401	270	90	1.7	0919710	¥5,000
⑤ベティ FKR-130-N	13cm	2-0296-0501	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℃)
●金属イオンを出さないで、金気象壊す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 陶 研

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑥レッド	14cm	2-0296-0601	270	90	2.0	7832800	¥5,000
⑦オレンジ	14cm	2-0296-0701	270	90	2.0	7832900	¥5,000
⑧イエロー	14cm	2-0296-0801	270	90	2.0	7833000	製造中止
⑨グリーン	14cm	2-0296-0901	270	90	2.0	7833100	¥5,000
⑩ブルー	14cm	2-0296-1001	270	90	2.0	7833200	¥5,000
⑪ピンク	14cm	2-0296-1101	270	90	2.0	7833210	¥5,000
⑫レッド	16cm	2-0296-1201	290	173	2.0	1191000	¥6,000
⑬オレンジ	16cm	2-0296-1301	290	173	2.0	1191010	¥6,000
⑭イエロー	16cm	2-0296-1401	290	173	2.0	1191020	¥6,000
⑮ブルー	16cm	2-0296-1501	290	173	2.0	1191040	¥6,000
⑯ピンク	16cm	2-0296-1601	290	173	2.0	1191050	¥6,000

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℃)



京セラ ファインセラミックフルーツナイフ 陶 研

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑰レッド FKR-110RD	11cm	2-0296-1701	227	124	2.0	1190900	¥3,200
⑱オレンジ FKR-110OR	11cm	2-0296-1801	227	124	2.0	1190910	¥3,200
⑲イエロー FKR-110YL	11cm	2-0296-1901	227	124	2.0	1190920	¥3,200
⑳グリーン FKR-110GR	11cm	2-0296-2001	227	124	2.0	1190930	¥3,200
㉑ブルー FKR-110BU	11cm	2-0296-2101	227	124	2.0	1190940	¥3,200
㉒ピンク FKR-110PK	11cm	2-0296-2201	227	124	2.0	1190950	¥3,200

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℃)



②③京セラ ファインセラミック
おやこでクッキング
こども用ナイフ 陶 研

こども用ナイフ 両							77 新
刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
FKR-105 10.5 _{cm}	2-0296-2301	218	100	2.0	1191100	¥3,800	

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℃)



チャイルド庖丁 陶 研

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
②④ピンク	14cm	2-0296-2401	255	65	1.5	3752700	¥2,200
②⑤ブルー	14cm	2-0296-2501	255	65	1.5	3752800	¥2,200

材質:刃部/モリデフンバナジウム鋼
ハンドル/エラストマー樹脂
●小さい手でもしっかり握れるように少し小さめのハンドルです。



正広 こども庖丁 陶 研

	刃渡	全長	g	背厚	刃先部	あと部	右きき用	価格	左きき用	価格	
②⑥ブルー くま	13cm	240	57	1.6	(高学年向き)	小丸	丸	2-0296-2601 2893510	¥2,600	2-0296-2602 2893511	¥2,600
②⑦レッド うさぎ	13cm	240	58	1.6	(低学年向き)	大丸	丸	2-0296-2701 2893520	¥2,600	2-0296-2702 2893521	¥2,600
②⑧イエロー りす	13cm	240	56	1.6	(幼児向き)	大丸(刃付なし)	丸(刃付なし)	2-0296-2801 2893530	¥2,600	2-0296-2802 2893531	¥2,600

材質:刃/特殊ハイカーボステンレス鋼1.6厚
ハンドル/エラストマー樹脂(抗菌剤入)



子ども用クッキングナイフ 陶 研

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
②⑨FC-620 ピンク	11.5cm	2-0296-2901	225	70	1.5	3809010	¥1,500
③①FC-621 ブルー	11.5cm	2-0296-3001	225	70	1.5	3809110	¥1,500
③②FC-622 イエロー	11.5cm	2-0296-3101	225	70	1.5	3809210	¥1,500

材質:刃部/ステンレス刃物鋼
ハンドル/エラストマー樹脂
●刃身先端を舟型に丸め万が一の落下時などの危険を減少させます。
●握った手に刃が当たらない様に設計されたガード部

陶…両刃 陶…片刃

●このカタログに掲載されている価格は、2022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。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械
(トコロシ)

12 ボール・洗い桶

13 水切り・ザル

14 計量スプーン

15 ロート・スコップ

08 庖丁