

Catalogue No.

20579-295

295 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
銀イオンで抗菌・滅菌します。



①牛刀庖丁 片

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
F-7017 21cm	2-0295-0101	350	87	1.9	3832200	¥20,000

②刺身庖丁 片

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
F-7018 21cm	2-0295-0201	350	100	2.3	3287800	¥15,000

③菜切庖丁 片

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
F-7016 18cm	2-0295-0301	300	74	1.2	3832300	¥10,000

④アジ切り 片

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
F-7145 10cm	2-0295-0401	300	50	1.3	3287700	¥4,000

⑤ペティー 片

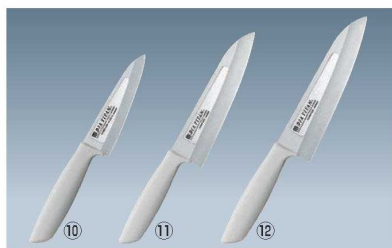
刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
F-7035 12cm	2-0295-0501	235	50	1.2	3287610	¥4,300



三徳庖丁 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑥F-7146 13cm	2-0295-0601	255	52	1.2	3832700	¥5,000
⑦F-7012 14cm	2-0295-0701	265	61	1.2	3832600	¥5,000
⑧F-7009 16cm	2-0295-0801	280	70	1.2	3832500	¥7,000
⑨F-7010 18cm	2-0295-0901	300	69	1.2	3832400	¥8,000

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



ダイヤモンドチタン庖丁 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑩F-7005 13cm	2-0295-1001	265	73	1.7	3287900	¥13,000
⑪F-7004 16cm	2-0295-1101	295	84	1.7	3288000	¥17,000
⑫F-7003 19cm	2-0295-1201	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
●金具・金具アッセンブリが全くなません。
●チタン製なので軽くて錆びません。



セラミック庖丁 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑬F-7065 14cm	2-0295-1301	260	68	1.5	3830500	¥5,000
⑭F-7064 16cm	2-0295-1401	280	80	1.5	3830600	¥6,000
⑮F-7063 18cm	2-0295-1501	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
●金具がないので食品の風味を生かしておいしくいただけます。
●サビません。水洗いするだけでお手入れが簡単です。



京セラ ファインレジェンド 三徳ナイフ

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑯FKR-150-FL 15cm	2-0295-1601	283	95	1.7	7314100	¥5,500
⑰FKR-170-FL 17cm	2-0295-1701	303	100	1.7	7314200	¥6,500

材質:刃/ファインセラミックス
ハンドル/ポリプロピレン(耐熱100℃)
ビス・エンドキャップ/ABS樹脂 NIメッキ
●安定感のある握りやすいハンドルです。



セラミック庖丁 桜セラ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑱F-7051 12cm	2-0295-1801	238	64	1.3	3288200	¥4,000
⑲F-7050 14cm	2-0295-1901	265	78	1.5	3288300	¥6,000
⑳F-7049 16cm	2-0295-2001	278	82	1.5	3288400	¥7,000
㉑F-7054 12cm	2-0295-2101	238	64	1.3	3288500	¥5,000
㉒F-7053 14cm	2-0295-2201	265	78	1.5	3288600	¥7,000
㉓F-7052 16cm	2-0295-2301	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
●粒々の細かい素材が使用し切味を追求した滑性セラミック庖丁
●金具がないので食品の風味を生かしておいしくいただけます。
●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、カットの黒食材が見やすいです。

両刃 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、2022年9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。