

Catalogue No.

20604-302

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

302

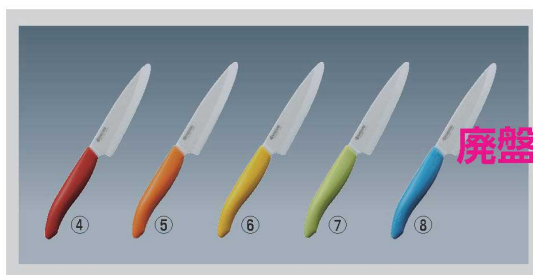


京セラ ファイン セラミック ナイフ 画

71

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
①フルーツナイフ CK-110-BK	11cm	3-0302-0101	229	40	1.7	7832620 ¥4,200
②三徳 CK-160-BK	16cm	3-0302-0201	290	98	1.8	0919620 ¥6,000
③三徳 FKR-140-N	14cm	3-0302-0301	270	90	1.7	0919710 ¥5,000 廃盤

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、金気を嫌う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フルーツナイフ 画

77 洗

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
④レッド FKR-110RD	11cm	3-0302-0401	227	124	2.0	1190900 ¥3,200
⑤オレンジ FKR-110OR	11cm	3-0302-0501	227	124	2.0	1190910 ¥3,200
⑥イエロー FKR-110YL	11cm	3-0302-0601	227	124	2.0	1190920 ¥3,200
⑦グリーン FKR-110GR	11cm	3-0302-0701	227	124	2.0	1190930 ¥3,200
⑧ブルー FKR-110BU	11cm	3-0302-0801	227	124	2.0	1190940 ¥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℃)

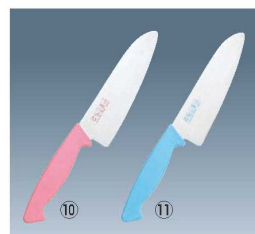


⑨京セラ ファインセラミック
おやこでクッキング
こども用ナイフ 画

77 洗

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FKR-105 10.5cm	3-0302-0901	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 画

71

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑩ピンク 14cm	3-0302-1001	255	65	1.5	3752700	¥2,200
⑪ブルー 14cm	3-0302-1101	255	65	1.5	3752800	¥2,200

材質:刃部/モリデブ/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 画

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
⑫ブルー くま	13cm	240	57	1.6	(高学年向き)	小丸	丸	3-0302-1201 2893510	¥3,000
⑬レッド うさぎ	13cm	240	58	1.6	(低学年向き)	大丸	丸	3-0302-1301 2893520	¥3,000
⑭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)	3-0302-1401 2893530	¥3,000
								3-0302-1402 2893531	¥3,000

材質:刃/特殊ハイカーボンステンレス鋼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 画

71

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑮FC-620 ピンク 11.5cm	3-0302-1501	225	70	1.5	3809010	¥1,700
⑯FC-621 ブルー 11.5cm	3-0302-1601	225	70	1.5	3809110	¥1,700
⑰FC-622 イエロー 11.5cm	3-0302-1701	225	70	1.5	3809210	¥1,700

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

画…両刃 画…片刃

●このカタログに掲載されている価格は、2023年9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
(トースター)

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