

Catalogue No.

20666-297

297 チタン・セラミック庖丁

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

01 I・H・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
コレクション

06 オープンウェア

07 ホテルパン・
ガストロノームパン

08 庖丁

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。



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	5-0297-0101	350	87	1.9	3832200	¥22,000

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	5-0297-0201	350	100	2.3	3287800	¥22,000

③菜切庖丁 片

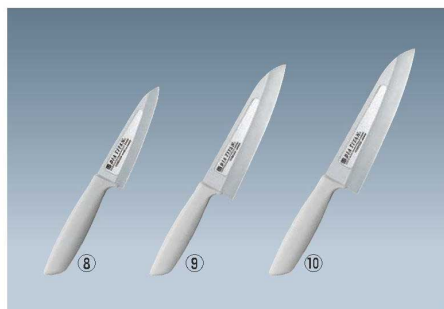
刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
F-7016 18cm	5-0297-0301	300	74	1.2	3832300	¥10,000



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
④F-7146 13cm	5-0297-0401	255	52	1.2	3832700	¥5,000
⑤F-7012 14cm	5-0297-0501	265	61	1.2	3832600	¥6,300
⑥F-7009 16cm	5-0297-0601	280	70	1.2	3832500	¥7,600
⑦F-7010 18cm	5-0297-0701	300	69	1.2	3832400	¥8,500

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

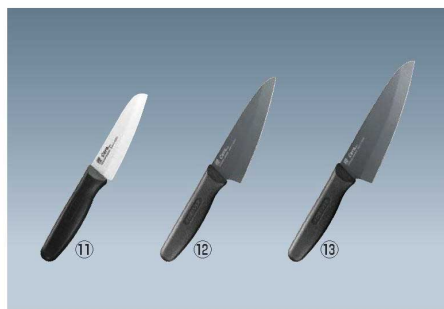


ダイヤモンドチタン庖丁 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑧F-7005 13cm	5-0297-0801	265	73	1.7	3287900	¥13,000
⑨F-7004 16cm	5-0297-0901	295	84	1.7	3288000	¥17,000
⑩F-7003 19cm	5-0297-1001	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
●金風臭・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。



セラミック庖丁 櫻セラ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑪F-7051 12cm	5-0297-1101	238	64	1.3	3288200	¥6,400
⑫F-7053 14cm	5-0297-1201	265	78	1.5	3288600	¥8,200
⑬F-7052 16cm	5-0297-1301	285	82	1.5	3288700	¥10,000

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迫及した滑性セラミック庖丁
●金風臭・金属アレルギーが全くありません。
●サビません。水洗いを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。

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、2025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。