

Catalogue No.  
20692-296

ご注文の際は、  
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

**フルーツナイフ 296**

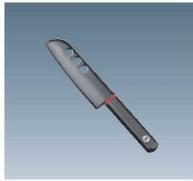


**PCサヤ付 フルーツナイフ**

刃渡	ヘジコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
①三徳型 No421	10.5cm	6-0296-0101	215	50	1.2	0605900 ¥1,200
②角型 No422	10.5cm	6-0296-0201	215	56	1.2	0606000 ¥1,200

**木サヤ付 フルーツナイフ**

刃渡	ヘジコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
③三徳型 ST-700	11cm	6-0296-0301	210	70	1.8	6812600 ¥3,600
④剣型 ST-600	10.4cm	6-0296-0401	220	55	1.7	6812700 ¥3,400



**⑤フルーツナイフ ケント サヤ付**

刃渡	ヘジコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FK-405	10cm	6-0296-0501	210	60	1.2	7830300 ¥750



**⑥フルーツナイフ YA 18-8 ロイヤル フルーツナイフ (皮ケース付)**

刃渡	ヘジコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
8cm	6-0296-0601	175	46	1.5	5416500	¥8,900



**ミソノ 果物ナイフ (木製サヤ付)**

刃渡	ヘジコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑦No.1	10.5cm	6-0296-0701	200	50	1.5	2879100 ¥3,400
⑧No.3	10.6cm	6-0296-0801	210	50	1.5	2879200 ¥3,800

材質:刃部/特殊ステンレス鋼



**⑨関孫六 コンパクトナイフ (サヤ付き)**

刃渡	ヘジコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
DH3342	12cm	6-0296-0901	240	61	1.0	2508310 ¥1,700

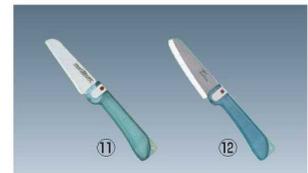
材質:刃部/ハイカーボステンレス刃物鋼  
ハンドル・サヤ/ポリプロピレン(耐熱温度110℃)  
●切れ味・持続性の良いハイカーボン材採用、庖丁と同じ本格刃付けによって鋭い切れ味を実現



**⑩KHS フルーツナイフ (サヤ付) DH-7172**

刃渡	ヘジコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
9cm	6-0296-1001	195	50	1.3	3181520	¥700

材質:刃部/ステンレス刃物鋼  
ハンドル/ABS樹脂



**⑪セラミックハニーナイフ**

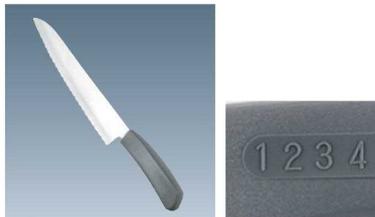
刃渡	ヘジコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
F-709B	10cm	6-0296-1101	212	45	1.0	7830100 ¥4,000

材質:刃部/ジルコニアセラミック ハンドル/ABS樹脂  
●安全ロック付きでボタンを押しながらラクラク開閉、折込ナイフ

**⑫チタンハニーナイフ**

刃渡	ヘジコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
F-7097	10cm	6-0296-1201	210	38	1.0	7830200 ¥7,100

材質:刃部/チタン合金 ハンドル/ABS樹脂  
●安全ロック付きでボタンを押しながらラクラク開閉、折込ナイフ



**⑬プラ柄 波刃 使い捨て庖丁**

刃渡	ヘジコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
22cm	6-0296-1301	345	100	1.45	7431000	¥2,100

●柄には交換時期の目安となる月数字(1~12)が片面に印字してあります。



**⑭ヴォオストフ グレープフルーツナイフ 3044SP**

刃渡	ヘジコード	全長	g	商品コード	価格
10cm	6-0296-1401	210	38	2747300	¥3,700

国…両刃 罫…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、2026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  
(トコロシエ)

12 ボール・洗い桶

13 水切り・ザル

14 水マス・スプーン

15 ロット・スコップ

08 庖丁