

Catalogue No.
20692-297

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 IH・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 両刃

刃渡	ヘージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
F-7017 21cm	6-0297-0101	350	87	1.9	3832200	¥22,000

②刺身庖丁 両刃

刃渡	ヘージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
F-7018 21cm	6-0297-0201	350	100	2.3	3287800	¥22,000

③菜切庖丁 両刃

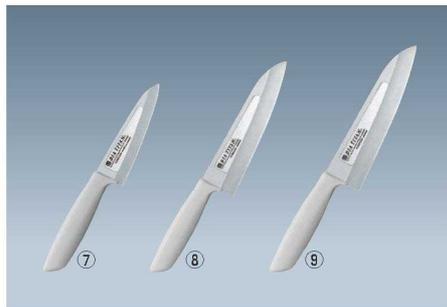
刃渡	ヘージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
F-7016 18cm	6-0297-0301	300	74	1.2	3832300	¥10,000



三徳庖丁 両刃

刃渡	ヘージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
④F-7012 14cm	6-0297-0401	265	61	1.2	3832600	¥6,300
⑤F-7009 16cm	6-0297-0501	280	70	1.2	3832500	¥7,600
⑥F-7010 18cm	6-0297-0601	300	69	1.2	3832400	¥8,500

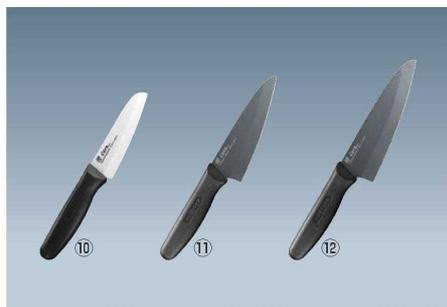
材質:刃部/銀含有チタン合金
ハンドル/抗菌・耐熱ポリプロピレン



ダイヤチタン庖丁 両刃

刃渡	ヘージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑦F-7005 13cm	6-0297-0701	265	73	1.7	3287900	¥13,000
⑧F-7004 16cm	6-0297-0801	295	84	1.7	3288000	¥17,000
⑨F-7003 19cm	6-0297-0901	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。
●チタン製なので経てく錆びません。



セラミック庖丁 櫻セラ 両刃

刃渡	ヘージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑩F-7051 12cm	6-0297-1001	238	64	1.3	3288200	¥6,400
⑪F-7053 14cm	6-0297-1101	265	78	1.5	3288600	¥8,200
⑫F-7052 16cm	6-0297-1201	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です。
●金風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。水洗いをするだけでお手入れが簡単です。
●黒刃はカットの際、食材が見やすいです。

両刃…両刃 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、2026年4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。