

Catalogue No.
20692-300

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

大型・かぼちゃ庖丁

300



① **スイカ庖丁 FG-3000 両** **71**

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
34.5cm	6-0300-0101	489	330	1.4	0607000	¥3,800

材質:刃部/ステンレス刃物鋼



② **ステンレス 補助柄付 大型万能庖丁 両** **71**

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
34.5cm	6-0300-0201	495	360	1.5	0040000	¥4,100



③ **ブライトM11 スイカ切 M1190 両** **加**

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
35cm	6-0300-0301	485	425	2.0	7921600	¥19,000

材質:刃部/ステンレス刃物鋼
ハンドル/18-8ステンレス鋼



④ **マスターコック スイカ切 MCMK350M 両** **加**

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
35cm	6-0300-0401	485	400	2.0	7383800	¥13,000

材質:刃部/ステンレス刃物鋼
ハンドル/エラストマー樹脂



⑤ **堺孝行 INOX スイカ切 両** **加**

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
36cm	6-0300-0501	520	340	1.5	0392700	¥16,800

材質:刃/モリブデン鋼
柄/ポリプロピレン(耐熱温度110℃)



⑥ **ブライト M11プロ ジャンボ庖丁 M1134 両** **加**

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
30cm	6-0300-0601	435	360	1.5	7899600	¥16,000

材質:刃部/ハイカーボステンレス鋼
ハンドル/18-8抗菌性ステンレス鋼



堺孝行 INOX 万能庖丁 両 **加**

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑦ 32cm	6-0300-0701	480	420	2.0	0392710	¥17,900
⑧ 32cm(厚刃)	6-0300-0801	480	480	2.5	0392720	¥18,400

材質:刃/モリブデン鋼
柄/ポリプロピレン(耐熱温度110℃)

ののじ調理用 ザク切り庖丁シリーズ



- マメ・タコ防止のエグゼルグリップ
指の根本でしっかり押さえられるから誰でも簡単に力がいれやすく、滑り込みがありません。
- テコが利きやすい柄の軸芯を上げた設計
テコの応用でコントロールしやすいので、硬いものでもザクザクと気持ちよく切ることができます。

大量調理専用 ザクザク切れる庖丁です。



⑨ **ののじ かぼーちょう ステンレスグリップ LUK-014a 両** **71**

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
14cm	6-0300-0901	255	175	2.0	1845421	¥5,600

材質:モリブデンバナジウム+軟質ステンレス
● 力が入りやすいエグゼルグリップ
● 前すべり防止のつば付



⑩ **ののじ かぼーちょう プロ21 LUK-021 両** **71**

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	6-0300-1001	325	215	1.6	1850700	¥7,600

材質:モリブデンバナジウム+軟質ステンレス
● かぼちゃ、白菜、スイカ等、丸ごと野菜も楽々切れる長刃設計



ののじ UDプロ庖丁 ザク切り 両 **73**

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑪ 18cm	6-0300-1101	300	160	1.5	1844600	¥15,000
⑫ 21cm	6-0300-1201	330	190	1.5	1844700	¥16,000
⑬ 24cm	6-0300-1301	360	220	1.7	1844800	¥18,000

材質:モリブデンバナジウム+軟質ステンレス

両…両刃 両…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 (下ごしらえ)

12 ボール・洗い桶

13 水切り・ザル

14 計量スプーン

15 ロット・スコップ

08 庖丁