

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。

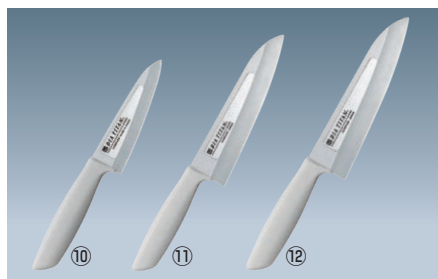


① 牛刀庖丁 両							④ アジ切り 両								
刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格		
F-7017	21cm	4-0297-0101	350	87	1.9	3832200	¥20,000	F-7145	10cm	4-0297-0401	300	50	1.3	3287700	¥4,000
② 刺身庖丁 両							⑤ ペティー 両								
刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格		
F-7018	21cm	4-0297-0201	350	100	2.3	3287800	¥17,000	F-7035	12cm	4-0297-0501	235	50	1.2	3287610	¥4,300
③ 菜切庖丁 両															
刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格									
F-7016	18cm	4-0297-0301	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	
⑥ F-7146	13cm	4-0297-0601	255	52	1.2	3832700	¥5,000
⑦ F-7012	14cm	4-0297-0701	265	61	1.2	3832600	¥5,000
⑧ F-7009	16cm	4-0297-0801	280	70	1.2	3832500	¥7,000
⑨ F-7010	18cm	4-0297-0901	300	69	1.2	3832400	¥8,000

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



ダイヤモンド庖丁 両							
刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
⑩ F-7005	13cm	4-0297-1001	265	73	1.7	3287900	¥13,000
⑪ F-7004	16cm	4-0297-1101	295	84	1.7	3288000	¥17,000
⑫ F-7003	19cm	4-0297-1201	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
●金属臭・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 両							
刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
⑬ F-7065	14cm	4-0297-1301	260	68	1.5	3830500	¥5,000
⑭ F-7064	16cm	4-0297-1401	280	80	1.5	3830600	¥6,000
⑮ F-7063	18cm	4-0297-1501	300	100	1.7	3830700	¥8,000

材質:刃部/ジルコニアセラミック
ハンドル/抗菌・耐熱ポリプロピレン
●金気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。水洗いするだけでお手入れが簡単です。



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	
⑯ F-7051	12cm	4-0297-1601	238	64	1.3	3288200	¥4,000
⑰ F-7049	16cm	4-0297-1701	278	82	1.5	3288400	¥7,000
⑱ F-7054	12cm	4-0297-1801	238	64	1.3	3288500	¥6,000
⑲ F-7053	14cm	4-0297-1901	265	78	1.5	3288600	¥7,000
⑳ F-7052	16cm	4-0297-2001	285	82	1.5	3288700	¥8,000

材質:刃部/滑性セラミック
ハンドル/耐熱PP樹脂
●粒子の細かい原料を使用し切味を追及した滑性セラミック庖丁
●金気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。
●RBは黒刃なので、カットの際食材が見やすいです。

両…両刃 両…片刃 庖丁は全て右仕様です。

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