



① ボン・ボネール ココット [PCCT-02]

	内径×高さ	φ	kg	底径	ブラック	レッド	アイボリー	ピンク	
9cm	90×46	0.27	0.82	85	13-2002-0101	13-2002-0102			¥ 6,000
12cm	120×56	0.6	1.37	108	13-2002-0103	13-2002-0104			¥ 8,200
15cm	150×72	1.1	2.29	142	13-2002-0105	13-2002-0106			¥13,000
18cm	180×82	1.8	2.70	162	13-2002-0107	13-2002-0108	13-2002-0109	13-2002-0110	¥15,000
20cm	200×93	2.5	3.35	182	13-2002-0111	13-2002-0112	13-2002-0113	13-2002-0114	¥18,000
22cm	220×100	3.4	4.61	198	13-2002-0115	13-2002-0116	13-2002-0117	13-2002-0118	¥22,000

材質: 本体、蓋/鉄鋳物 表面加工/ホーロー加工 つまみ/ステンレス鋼

② ボン・ボネール ココットオーバル [PCCT-03]

	内間口×奥行×高さ	φ	kg	底径	ブラック	レッド	アイボリー	ピンク	
11cm	110×77×45	0.28	0.86	102×67	13-2002-0201	13-2002-0202			¥ 5,800
14cm	140×97×55	0.55	1.27	130×85	13-2002-0203	13-2002-0204			¥ 8,600
17cm	173×120×71	1.0	2.08	164×108	13-2002-0205	13-2002-0206			¥12,000
26cm	260×207×77	2.7	4.09	230×180	13-2002-0207	13-2002-0208	13-2002-0209	13-2002-0210	¥19,000

材質: 本体、蓋/鉄鋳物 表面加工/ホーロー加工 つまみ/ステンレス鋼

③ 18-8 取手付角バットカラー [ABTA-36]



	サイズ	板厚	赤	青	緑	黄	
6枚取	477(518)×335×H84	0.7	13-2002-0301	13-2002-0302	13-2002-0303	13-2002-0304	¥6,860
8枚取	408(446)×290×H65	0.6	13-2002-0305	13-2002-0306	13-2002-0307	13-2002-0308	¥5,540
10枚取	352(390)×265×H60	0.6	13-2002-0309	13-2002-0310	13-2002-0311	13-2002-0312	¥4,860
12枚取	322(358)×251×H53	0.6	13-2002-0313	13-2002-0314	13-2002-0315	13-2002-0316	¥4,020
15枚取	295(335)×230×H49	0.6	13-2002-0317	13-2002-0318	13-2002-0319	13-2002-0320	¥3,740
18枚取	267(305)×205×H43	0.6	13-2002-0321	13-2002-0322	13-2002-0323	13-2002-0324	¥3,480
21枚取	247(280)×200×H37	0.6	13-2002-0325	13-2002-0326	13-2002-0327	13-2002-0328	¥3,320

取手: PP 耐熱温度: 110°C ~ -10°C (取手部分)

- 丈夫なPP樹脂取手。
- 4色展開で食材別の色分けに便利です。
- ※( )内サイズは取手を含むサイズです。

THE NEW VALUE FRONTIER  
KYOCERA



④ 三徳ナイフ FKR-140 [CHMA-08] 目

チャームピンク	13-2002-0401	¥5,000
ダルブルー	13-2002-0402	¥5,000
ラテベージュ	13-2002-0403	¥5,000
ナチュラルグリーン	13-2002-0404	¥5,000

全長: 270 刃渡り: 140  
材質: 刃部/ファインセラミック  
柄/ポリプロピレン(耐熱110°C)

関孫六  
SEKIMAGOROKU



⑤ いまよう 牛刀(楯目) [CHOE-19] 目

	刃渡		
AB-5459	180mm	13-2002-0501	¥4,400
AB-5460	210mm	13-2002-0502	¥4,800

材質: 刃身/モリブデンバナジウムステンレス刃物鋼  
口金/ステンレススチール  
柄/積層強化木

関孫六  
SEKIMAGOROKU



⑥ いまよう ペティ(楯目) [CHOE-20] 目

AB-5461	13-2002-0601	¥3,600
---------	--------------	--------

刃渡: 120mm  
材質: 刃身/モリブデンバナジウムステンレス刃物鋼  
口金/ステンレススチール  
柄/積層強化木

THE NEW VALUE FRONTIER  
KYOCERA



⑦ フルーツナイフ CK-110-BK

[CHMA-07] ◇ 目	
13-2002-0701	¥4,200

全長: 226 刃渡り: 110  
材質: 刃部/ファインセラミック  
柄/ポリプロピレン(耐熱110°C)



⑧ スタンダード抗菌PC柄 パン切

	全長		
250mm(54700)	390	13-2002-0801	¥ 5,900
300mm(54701)	440	13-2002-0802	¥12,200
360mm(54702)	500	13-2002-0803	¥13,700

材質: 刃部/モリブデン鋼ハンドル/樹脂



⑨ シェフスチョイス 手動式コンパクト

13-2002-0901	¥1,900
--------------	--------

包丁砥ぎ器 476 グレー [CSYN-22] ◇ 目  
サイズ: 本体/98×32×H45  
重量: 0.45kg  
材質: 本体/ABS、TPE  
砥石/炭化タングステン(荒砥)、セラミック(仕上げ)  
●本格的なシャープナー技術をコンパクトなサイズに詰め込んでいます。  
●荒砥ぎ・仕上げ砥ぎの2段階スロット式。日常の包丁のメンテナンスに使用できる。  
●グリップ部分はラバー素材の固定しやすく、両利き使用可能です。



⑩ ケヴン・ハウン シャープナー

13-2002-1001	¥2,500
--------------	--------

KDS.305 [CSYN-23] ◇ 目  
サイズ: 202×61×H64  
重量: 約285g  
材質: 本体/ステンレス鋼、ABS樹脂  
砥石/鉄(荒砥)、アルミナセラミック(仕上げ)  
耐熱温度: 70°C