



VICTORINOX **+** ビクトリノックス スイスクラシック

材質:刃部/ステンレススチール 柄/ポリプロピレン
耐熱温度:100℃



① ペティナイフ 100mm [CVNX-03] **G** **洗**

レッド 6.7701	13-0130-0101	¥1,500
ブラック 6.7703	13-0130-0102	¥1,500
FCグリーン 6.7706.4	13-0130-0103	¥1,500
FCピンク 6.7706.5	13-0130-0104	¥1,500
FCイエロー 6.7706.8	13-0130-0105	¥1,500
FCオレンジ 6.7706.9	13-0130-0106	¥1,500

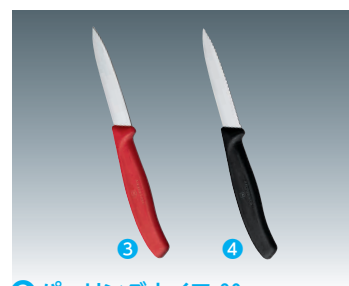
全長:214mm



② ペティナイフ波刃 100mm [CVNX-05] **G** **洗**

レッド 6.7731	13-0130-0201	¥1,500
ブラック 6.7733	13-0130-0202	¥1,500
FCグリーン 6.7736.4	13-0130-0203	¥1,500
FCピンク 6.7736.5	13-0130-0204	¥1,500
FCイエロー 6.7736.8	13-0130-0205	¥1,500
FCオレンジ 6.7736.9	13-0130-0206	¥1,500

全長:214mm



③ パーリングナイフ 80mm

[CVNX-02] **△** **G** **洗**

レッド 6.7601	13-0130-0301	¥1,200
ブラック 6.7603	13-0130-0302	¥1,200

全長:190mm

④ パーリングナイフ波刃 80mm

[CVNX-04] **△** **G** **洗**

レッド 6.7631	13-0130-0401	¥1,200
ブラック 6.7633	13-0130-0402	¥1,200

全長:190mm



⑤ トマト・ベジタブルナイフ 110mm [CVNX-06] **G** **洗**

レッド 6.7831	13-0130-0501	¥1,500
ブラック 6.7833	13-0130-0502	¥1,500
FCグリーン 6.7836.4	13-0130-0503	¥1,500
FCピンク 6.7836.5	13-0130-0504	¥1,500
FCイエロー 6.7836.8	13-0130-0505	¥1,500
FCオレンジ 6.7836.9	13-0130-0506	¥1,500

全長:223mm

●細かい波刃が食材を確実に捉えるので熟したトマトや果物をつぶさず、きれいに切分けができます。



⑥ フルーツナイフ DH-3014 [CHOE-13] **E**

13-0130-0601 ¥1,300
全長:235 刃渡り:120
材質:刃部/ステンレス刃物鋼 柄/PP(耐熱温度130℃) さや/ABS樹脂(耐熱100℃)
●ステンレス刃物鋼に本格刃付を施してあるので、研ぎ直しもできます。

THE NEW VALUE FRONTIER
KYOCERA

ファインセラミックスは金気(金属イオン)を出さないで新鮮な素材の風味を損なうことなく調理できます。



⑧ ペティナイフ FKR-130N

[CHMA-03] **E**
13-0130-0801 ¥4,000
全長:250 刃渡り:130



⑮ フルーツナイフ CK-110-BK

[CHMA-07] **◆** **G**
13-0130-1501 ¥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℃)

⑪ 三徳ナイフ(大) FKR-160N

[CHMA-02] **E**
13-0130-1101 ¥6,000
全長:290 刃渡り:160

⑯ 三徳ナイフ CK-140-BK

[CHMA-09] **G**
13-0130-1601 ¥6,000
全長:268 刃渡り:140

THE NEW VALUE FRONTIER
KYOCERA



⑫ おやこナイフ(子供用) FKR-105 [CHMA-06] **E** **洗**

13-0130-1201 ¥3,800
刃渡り:105
●お子様の持ちやすさを考えたハンドルの形状、使いやすいナイフサイズです。



⑬ こども用包丁 グーテ [CHEK-02] **E**

FC-790 イエロー 13-0130-1301 ¥1,500
FC-791 ピンク 13-0130-1302 ¥1,500
FC-792 ブルー 13-0130-1303 ¥1,500
刃渡り:105
●刃物先端を丹念に丸めてあるので、万が一の落下時などの危険を減少させます。
●刀身のどうぶつイラストとグーを合わせることで、自然と食材を抑えるときの安全な手の添え方になります。



⑭ こども包丁 130mm [CHBD-01] **E** **抗菌**

くま(24346) 13-0130-1401 ¥3,000
うさぎ(24347) 13-0130-1402 ¥3,000
りす(24348) 13-0130-1403 ¥3,000
くま(高学年向き):刃先と刃元の丸みが一般的な包丁に近く、大人用を使うにはちょっと早いこども用。
うさぎ(低学年向き):刃先と刃元の丸い一般的なこども包丁。
りす(幼児向き):刃先と刃元が丸い上、両端から約1cmは刃が付いていない安心設計。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。

料理道具

001 ~ 009

001 鍋フライパン

002 ホールパン

003 食卓給食道具

004 コンテナ類

005 キャッチンボット

006 ボトル米びつ

007 まな板・砥石

008 種類・中華用品

009 揚げ物用品