

## 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	刃渡	ページコード
F-7017 21cm	1-0317-0101	F-7145 10cm	1-0317-0401
350 87 1.9	3832200	300 50 1.3	3287700
¥20,000		¥3,500	
② 刺身庖丁 両		⑤ ペティ 両	
刃渡	ページコード	刃渡	ページコード
F-7018 21cm	1-0317-0201	F-7013 12cm	1-0317-0501
350 100 2.3	3287800	235 50 1.2	3287600
¥15,000		¥3,500	
③ 菜切庖丁 両			
刃渡	ページコード		
F-7016 18cm	1-0317-0301		
300 74 1.2	3832300		
¥10,000			



⑥ 三徳庖丁 両	
刃渡	ページコード
F-7146 13cm	1-0317-0601
255 52 1.2	3832700
¥5,000	
F-7102 14cm	1-0317-0701
265 61 1.2	3832600
¥5,000	
F-7009 16cm	1-0317-0801
280 70 1.2	3832500
¥7,000	
F-7010 18cm	1-0317-0901
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



⑩ ダイヤチタン庖丁 両	
刃渡	ページコード
F-7005 13cm	1-0317-1001
265 73 1.7	3287900
¥13,000	
F-7004 16cm	1-0317-1101
295 84 1.7	3288000
¥17,000	
F-7003 19cm	1-0317-1201
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  
● 金風具・金風アルミギヤが全くありません。  
● チタン製なので軽くて錆びません。



⑬ 銀抗菌ステンレス三徳庖丁 両	
刃渡	ページコード
F-7096 18cm	1-0317-1301
300 87 1.2	3832930
¥1,600	

材質: 刃部 / 銀抗菌ステンレス  
ハンドル / 抗菌耐熱ポリプロピレン  
● 酸化銀焼結皮膜による強力抗菌です。短時間で有害菌を滅菌し、長期間に渡り安定した抗菌力が持続します。



⑭ セラミック庖丁 両	
刃渡	ページコード
F-7065 14cm	1-0317-1401
260 68 1.5	3830500
¥5,000	
F-7064 16cm	1-0317-1501
280 80 1.5	3830600
¥6,000	
F-7063 18cm	1-0317-1601
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。



⑰ 京セラ ファインレジェンド 三徳ナイフ 両	
刃渡	ページコード
F-7051 12cm	1-0317-1701
283 95 1.7	7314100
¥5,500	
F-7053 14cm	1-0317-1801
303 100 1.7	7314200
¥6,500	

材質: 刃 / ファインセラミック  
ハンドル / ポリプロピレン (耐熱100℃)  
ピス・エンドキャップ部 / ABS樹脂 Niメッキ  
● 安定感のある握りやすいハンドルです。



⑲ セラミック庖丁 櫻セラ 両	
刃渡	ページコード
F-7051 12cm	1-0317-1901
238 64 1.3	3288200
¥4,000	
F-7050 14cm	1-0317-2001
265 78 1.5	3288300
¥6,000	
F-7049 16cm	1-0317-2101
278 82 1.5	3288400
¥7,000	
F-7054 12cm	1-0317-2201
238 64 1.3	3288500
¥5,000	
F-7053 14cm	1-0317-2301
265 78 1.5	3288600
¥7,000	
F-7052 16cm	1-0317-2401
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  
● 粒子の細かい原材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。水洗いするだけでお手入れが簡単です。  
● ABは黒刃なので、カットの際食材が見やすいです。



⑳ ハンドカバー 両	
ページコード	商品コード
1-0317-2501	4260800
¥620	

外寸: 48×85×H38  
材質: MSエスチレン  
● 庖丁からあなたの指を守ります。



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

06 オープンウエア

07 ホテルバン・ゲストルームバン

08 庖丁