※このページの庖丁の表示サイズは、すべて刃渡り寸法となっております。

臭いもつかずお手入れ簡単、切れ味も抜群で超衛生的！

❶ 滑性セラミック包丁 櫻セラ(両刃)〈ASL-82〉E 洗

		cm	全長	g	背厚
9-0327-0101	RW-12B	12	238	64	1.3 ¥5,000
9-0327-0102	RW-14B	14	265	78	1.3 ¥6,000
9-0327-0103	RW-16B	16	278	82	1.3 ¥7,000

❷ 最高級光触媒セラミック 刺身庖丁 美セラ CL-19(片刃) 洗

〈ASL-28〉¥30,000

	cm	全長	g	背厚
9-0327-0201	19	314	88	2.0

①②
刃身:ジルコニアセラミック
柄　:耐熱PP樹脂(自動洗浄機適合)

- 水洗いだけで簡単に洗えて臭いもつかず、錆びません。
- 刃の表面の粗さを通常の半分以下にし、従来のセラミック製庖丁の約3倍切れ味が持続します。
- 食品の風味をかえません。

※セラミックは焼物です。強い衝撃や硬いものは刃こぼれの原因となります。
※刃を砥ぐ場合はP.355④ダイヤモンドシャープナーをご使用ください。

❸ セラミック包丁 Eセラ(片刃) 洗

〈ASL-83〉

		cm	全長	g	背厚	
9-0327-0301	ECW-12	12	238	66	1.3	¥4,000
販売終了	~~ECW-14~~	~~14~~	~~273~~	~~76~~	~~1.3~~	~~¥5,000~~

刃身:ジルコニアセラミック
柄　:耐熱PP樹脂(自動洗浄機適合)

❹ セラミック庖丁 SC-18WB(片刃) 抗菌 洗

〈ASL-33〉¥8,000

	cm	全長	g	背厚
9-0327-0401	18	300	100	1.7

材質:刃部/ジルコニアセラミック
柄部/抗菌・耐熱ポリプロピレン

- 切れ味の持続は一般ステンレスの約30倍、よく切れて錆びません。
- 臭い移りが無く生で食べる食材の風味をかえません。

※セラミックは焼物です。強い衝撃や硬いものは刃こぼれの原因となります。
※刃を砥ぐ場合はP.355④ダイヤモンドシャープナーをご使用ください。

令月 紅 シリーズ

⑰ ペティーナイフ(両刃)〈ALI-63〉E

NEW

		cm	全長	g	背厚	
9-0327-1701	CR-001	12	227	67	1.5	¥5,000
9-0327-1702	CR-002	15	260	83	1.5	¥5,500

⑱ 牛刀(両刃)〈ALI-64〉E

NEW

		cm	全長	g	背厚	
9-0327-1801	CR-006	18	300	180	1.8	¥ 9,000
9-0327-1802	CR-007	21	340	200	1.8	¥10,000
9-0327-1803	CR-008	24	365	245	2.2	¥12,000
9-0327-1804	CR-009	27	410	290	2.2	¥14,000

⑲ 筋引(両刃)〈ALI-65〉E

NEW

		cm	全長	g	背厚	
9-0327-1901	CR-004	24	365	210	2.2	¥10,000
9-0327-1902	CR-005	27	395	220	2.2	¥12,000

⑳ 菜切(両刃)〈ALI-66〉E

NEW

		cm	全長	g	背厚	
9-0327-2001	CR-010	16.5	295	195	1.8	¥9,000

㉑ 三徳(両刃)〈ALI-67〉E

NEW

		cm	全長	g	背厚	
9-0327-2101	CR-011	17	295	190	1.8	¥9,000

⑰～㉑
材質:刃身/モリブデンバナジウム鋼複合材
ハンドル/積層強化木
口金、中子/18-8ステンレス鋼

- 刀身は耐蝕性と切れ味の持続性に優れたモリブデンバナジウム鋼割込を使用し、13クロームステンレス鋼で挟むことで業務用の切れ味とお手入れの手軽さを両立しました。
- ハンドルと刀身の間に口金を付け、雑菌が溜まりにくく衛生的です。

⑪ 正広 こども庖丁(両刃) 抗菌

〈AMS-G4〉E ¥3,000

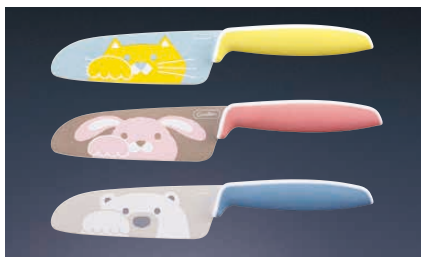
		全長	g
9-0327-1101	24346 くま	240	58
9-0327-1102	24347 うさぎ	240	52
9-0327-1103	24348 りす	240	53

刃部形状 刃渡り:130

	刃先部	あご部
くま(高学年向き)	小丸	丸
うさぎ(低学年向き)	大丸	丸
りす(幼児向き)(刃付なし)	大丸	丸

材質:刃部/特殊ハイカーボンステンレス鋼1.6㎜厚
ハンドル部/エラストマー樹脂(抗菌剤入)

- 子供の成長に合わせた安心設計



⑫ グーテ 子供用包丁(両刃)

〈AGC-01〉I ¥1,500

9-0327-1201	FC-790	イエロー(ねこ)
9-0327-1202	FC-791	ピンク(うさぎ)
9-0327-1203	FC-792	ブルー(白くま)

刃渡り	全長	g
105	235	60

材質:刃部/ステンレス刃物鋼
ハンドル部/ポリプロピレン樹脂、
熱可塑性ゴム(耐熱温度:80℃)

- 丸みのあるグリップハンドルで、ちいさな手でもしっかりと握れます。

⑭ チャイルド庖丁(両刃) 抗菌

〈ATI-A8〉E ¥1,950

9-0327-1401	ピンク
9-0327-1402	ブルー

刃渡り	全長	g
140	255	65

材質:刃身 モリブデンバナジュウム
ハンドル エラストマー樹脂
(抗菌剤配合)

- 小さい手でもしっかりと握れるよう少し小さめに作成したハンドルです。

⑮ ミソノ モリブデン鋼 子供庖丁(両刃)

〈AMS-E0〉E ¥7,600

		cm	全長	g	背厚
9-0327-1501	685	12	220	70	1.8

⑯ 正広 MS-400 子供庖丁11047(両刃)

〈AMS-H7〉E ¥4,300 抗菌

	刃渡り	全長	g
9-0327-1601	140	225	75

材質:刃部/特殊ステンレス鋼
ハンドル部/積層強化木