



京セラ ファイン セラミック ナイフ 両刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
①フルツナイフ CK-110-BK	11cm	4-0298-0101	229	40	1.7	7832620 ¥4,200
②三徳 CK-160-BK	16cm	4-0298-0201	290	98	1.8	0919620 ¥7,000

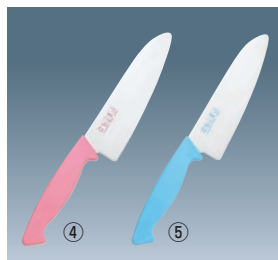
材質:刃部/ファインセラミックス
ハンドル/ポリプロピレン(耐熱110℃)
●金属イオンを出さないで、空気を嫌うフルーツのカットに最適です。



③京セラ ファインセラミック
おやこでクッキング
こども用ナイフ 両刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FKR-105	10.5cm	4-0298-0301	218	100	2.0	1191100 ¥3,800

材質:刃部/ファインセラミックス
ハンドル/ポリプロピレン(耐熱110℃)



チャイルド庖丁 両刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
④ピンク	14cm	4-0298-0401	255	65	1.5	3752700 ¥2,200
⑤ブルー	14cm	4-0298-0501	255	65	1.5	3752800 ¥2,200

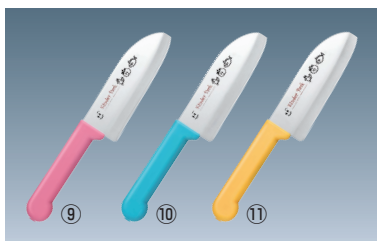
材質:刃部/モリデブ/バナジウム鋼
ハンドル/エラストマー樹脂
●小さい手でもしっかり握れるように少し小さめなハンドルです。



正広 こども庖丁 両刃

刃渡	全長	g	背厚	刃先部	あご部	右きき用	価格	左きき用	価格		
⑥ブルー くま	13cm	240	57	1.6	(高学年向き)	小丸	丸	4-0298-0601 2893510	¥3,000	4-0298-0602 2893511	¥3,000
⑦レッド うさぎ	13cm	240	58	1.6	(低学年向き)	大丸	丸	4-0298-0701 2893520	¥3,000	4-0298-0702 2893521	¥3,000
⑧イエロー りす	13cm	240	56	1.6	(幼児向き)	大丸(刃付なし)	丸(刃付なし)	4-0298-0801 2893530	¥3,000	4-0298-0802 2893531	¥3,000

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



子ども用クッキングナイフ 両刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑨FC-620 ピンク	11.5cm	4-0298-0901	225	70	1.5	3809010 ¥1,700
⑩FC-621 ブルー	11.5cm	4-0298-1001	225	70	1.5	3809110 ¥1,700
⑪FC-622 イエロー	11.5cm	4-0298-1101	225	70	1.5	3809210 ¥1,700

材質:刃部/ステンレス刃物鋼
ハンドル/エラストマー樹脂
●刃身先端を丹念に丸め万が一の落下時などの危険を減少させます。
●握った手に刃があたらない様に設計されたガード部

両刃 両刃 両刃

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械
(下ごしらえ)

12 ボール・洗い桶

13 水切り・ザル

14 水マス・計量スプーン

15 ロート・スコップ

08 庖丁