①スイカ庖丁 FG-3000 両 71

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
34.5cm	4-0300-0101	488	330	1.4	0607000	¥3,500

材質:刃部／ステンレス刃物鋼

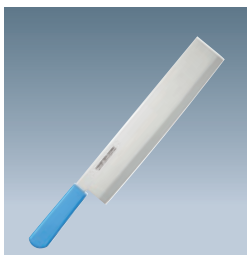
②ステンレス 補助柄付 大型万能庖丁 両 71

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
34.5cm	4-0300-0201	495	360	1.5	0040000	¥3,800

③ブライトM11 スイカ切 M1190 両 71

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
35cm	4-0300-0301	485	425	2.0	7921600	¥19,000

材質:刃部／ステンレス刃物鋼
ハンドル／18-8ステンレス鋼



④マスターコック スイカ切 MCMK350M 両 71 抗菌

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
35cm	4-0300-0401	485	400	2.0	7383800	¥13,000

材質:刃部／ステンレス刃物鋼
ハンドル／エラストマー樹脂

⑤堺孝行 INOX スイカ切 71

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
36cm	4-0300-0501	520	340	1.5	0392700	¥15,200

材質:刃／モリブデン鋼
柄／ポリプロピレン(耐熱温度110℃)

⑥ブライト M11プロ ジャンボ庖丁 M1134 両 71 洗

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
30cm	4-0300-0601	435	360	1.5	7899600	¥16,000

材質:刃部／ハイカーボンステンレス鋼
ハンドル／18-8抗菌性ステンレス鋼

堺孝行 INOX 万能庖丁 71

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑦32cm	4-0300-0701	480	420	2.0	0392710	¥16,200
⑧32cm(厚刃)	4-0300-0801	480	480	2.5	0392720	¥16,700

材質:刃／モリブデン鋼
柄／ポリプロピレン(耐熱温度110℃)

ののじ調理用 ザク切り庖丁シリーズ

●マメ・タコ防止のエッグシェルグリップ
指の根本でしっかり押さえられるから誰でも簡単に力がいれやすく、滑り込みがありません。
●テコが利きやすい柄の軸芯を上げた設計
テコの応用でコントロールしやすいので、硬いものでもザクザクと気持ちよく切ることができます。

⑨ののじ かぼーちょう ステンレスグリップ LUK-014a 両 71 洗

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
14cm	4-0300-0901	255	175	2.0	1845421	¥5,600

材質:モリブデンバナジウム＋軟質ステンレス
●力が入りやすいエッグシェルグリップ
●前すべり防止のつば付

⑩ののじ かぼーちょう プロ21 LUK-021 両 71

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	4-0300-1001	325	215	1.6	1850700	¥7,600

材質:モリブデンバナジウム＋軟質ステンレス
●かぼちゃ、白菜、スイカ等、丸ごと野菜も楽々切れる長刃設計

大量調理専用 ザクザク切れる庖丁です。

ののじ UDプロ庖丁 ザク切り 両 73

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑪LUZ-018	18cm	4-0300-1101	300	160	1.5	1844600	¥15,000
⑫LUZ-021	21cm	4-0300-1201	330	190	1.5	1844700	¥16,000
⑬LUZ-024	24cm	4-0300-1301	360	220	1.7	1844800	¥18,000

材質:モリブデンバナジウム＋軟質ステンレス

両…両刃　片…片刃　庖丁は全て右仕様です。