

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20457-311	株式会社クイックパック	0564-59-3525

311 厨房用品

料理道具

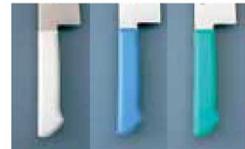
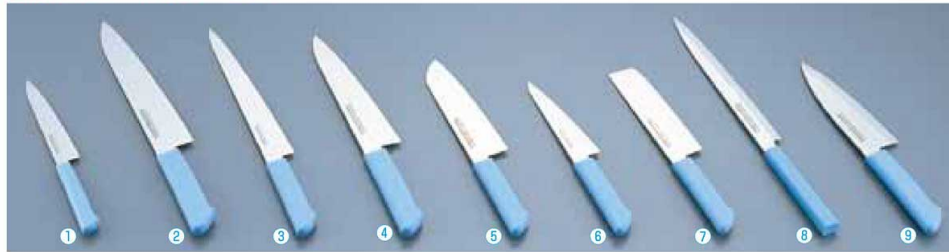
庖丁・ナ

KG

※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。

MASTER COOK マスターコック 抗菌カラー庖丁シリーズ 抗菌

多彩なカラーバリエーション ハンドルのカラーは6色あり、肉類、魚貝類、野菜、果実、パン類、加工済食品など食品別に利用できるので衛生管理ができます。



マスターコック 抗菌カラー庖丁 抗菌 ※御注文の際は、色を御指定ください。

1 ベティナイフ(両刃)〈AMS-E2〉目

	cm	ホワイト	ブルー	グリーン	ブラウン	ピンク	イエロー	全長	質量(g)	背厚	
MCPK-120	12	6-0311-0101	6-0311-0102	6-0311-0103	6-0311-0104	6-0311-0105	6-0311-0106	233	50	2.0	¥ 3,800
MCPK-150	15	6-0311-0107	6-0311-0108	6-0311-0109	6-0311-0110	6-0311-0111	6-0311-0112	257	60	2.0	¥ 4,300
MCPK-180	18	6-0311-0113	6-0311-0114	6-0311-0115	6-0311-0116	6-0311-0117	6-0311-0118	295	70	2.0	¥ 4,600

2 牛刀(両刃)〈AMS-E3〉目

	cm	ホワイト	ブルー	グリーン	ブラウン	ピンク	イエロー	全長	質量(g)	背厚	
MCGK-180	18	6-0311-0201	6-0311-0202	6-0311-0203	6-0311-0204	6-0311-0205	6-0311-0206	300	110	2.2	¥ 4,800
MCGK-210	21	6-0311-0207	6-0311-0208	6-0311-0209	6-0311-0210	6-0311-0211	6-0311-0212	330	120	2.2	¥ 5,400
MCGK-240	24	6-0311-0213	6-0311-0214	6-0311-0215	6-0311-0216	6-0311-0217	6-0311-0218	372	165	2.2	¥ 7,000
MCGK-270	27	6-0311-0219	6-0311-0220	6-0311-0221	6-0311-0222	6-0311-0223	6-0311-0224	405	200	2.5	¥ 9,100
MCGK-300	30	6-0311-0225	6-0311-0226	6-0311-0227	6-0311-0228	6-0311-0229	6-0311-0230	435	240	2.5	¥ 10,700
MCGK-330	33	6-0311-0231	6-0311-0232	6-0311-0233	6-0311-0234	6-0311-0235	6-0311-0236	465	250	2.5	¥ 13,900

3 筋引(両刃)〈AMS-E4〉目

	CM	ホワイト	ブルー	グリーン	ブラウン	ピンク	イエロー	全長	質量(g)	背厚	
MCSK-240	24	6-0311-0301	6-0311-0302	6-0311-0303	6-0311-0304	6-0311-0305	6-0311-0306	356	110	2.2	¥ 7,000
MCSK-270	27	6-0311-0307	6-0311-0308	6-0311-0309	6-0311-0310	6-0311-0311	6-0311-0312	405	160	2.2	¥ 9,100
MCSK-300	30	6-0311-0313	6-0311-0314	6-0311-0315	6-0311-0316	6-0311-0317	6-0311-0318	433	170	2.2	¥ 10,700

4 洋出刃(片刃)〈AMS-E5〉目

	cm	ホワイト	ブルー	グリーン	ブラウン	ピンク	イエロー	全長	質量(g)	背厚	
MCDK-180	18	6-0311-0401	6-0311-0402	6-0311-0403	6-0311-0404	6-0311-0405	6-0311-0406	313	210	4.0	¥12,900
MCDK-210	21	6-0311-0407	6-0311-0408	6-0311-0409	6-0311-0410	6-0311-0411	6-0311-0412	342	245	4.0	¥14,100
MCDK-240	24	6-0311-0413	6-0311-0414	6-0311-0415	6-0311-0416	6-0311-0417	6-0311-0418	372	300	4.0	¥16,700
MCDK-270	27	6-0311-0419	6-0311-0420	6-0311-0421	6-0311-0422	6-0311-0423	6-0311-0424	402	335	4.0	¥19,300

5 万能庖丁(両刃)〈AMS-E6〉目

	cm	ホワイト	ブルー	グリーン	ブラウン	ピンク	イエロー	全長	質量(g)	背厚	
MCBK-175	17.5	6-0311-0501	6-0311-0502	6-0311-0503	6-0311-0504	6-0311-0505	6-0311-0506	295	125	2.2	¥ 5,200

6 骨スキ(片刃)〈AMS-E7〉目

	cm	ホワイト	ブルー	グリーン	ブラウン	ピンク	イエロー	全長	質量(g)	背厚	
MCHK-150	15	6-0311-0601	6-0311-0602	6-0311-0603	6-0311-0604	6-0311-0605	6-0311-0606	263	90	4.0	¥ 6,400

7 菜切(両刃)〈AMS-E8〉目

	cm	ホワイト	ブルー	グリーン	ブラウン	ピンク	イエロー	全長	質量(g)	背厚	
MCNK-180	18	6-0311-0701	6-0311-0702	6-0311-0703	6-0311-0704	6-0311-0705	6-0311-0706	300	140	2.2	¥ 5,400
MCNK-160	16	6-0311-0707	6-0311-0708	6-0311-0709	6-0311-0710	6-0311-0711	6-0311-0712	280	120	2.2	¥ 4,800

8 柳刃(片刃)〈AMS-F0〉目

	CM	ホワイト	ブルー	グリーン	ブラウン	ピンク	イエロー	全長	質量(g)	背厚	
MCYK-210	21	6-0311-0801	6-0311-0802	6-0311-0803	6-0311-0804	6-0311-0805	6-0311-0806	354	130	3.0	¥11,600
MCYK-240	24	6-0311-0807	6-0311-0808	6-0311-0809	6-0311-0810	6-0311-0811	6-0311-0812	383	150	3.0	¥12,900
MCYK-270	27	6-0311-0813	6-0311-0814	6-0311-0815	6-0311-0816	6-0311-0817	6-0311-0818	413	160	3.0	¥15,400

9 和風出刃(片刃)〈AMS-F2〉目

	cm	ホワイト	ブルー	グリーン	ブラウン	ピンク	イエロー	全長	質量(g)	背厚	
MCDK-165	16.5	6-0311-0901	6-0311-0902	6-0311-0903	6-0311-0904	6-0311-0905	6-0311-0906	303	205	4.0	¥10,600



マスターコック抗菌カラー庖丁 抗菌

10 和風出刃(片刃)ブルー〈AMS-M1〉目

		cm	全長	g	背厚	
6-0311-1001	MCWK-210	21	345	355	5.0	¥21,000
6-0311-1002	MCWK-240	24	380	415	5.0	¥23,600

11 洋出刃(両刃)ブルー〈AMS-M2〉目

		cm	全長	g	背厚	
6-0311-1101	MCDK-210W	21	345	240	4.0	¥14,100

切れ味の鋭さと特長

■本研刃造り

プロの技術者により、本刃付けする前に研ぎなましを容易にするため、水砥の荒砥・中砥を使用し、刃基を研ぎだしてあります。

■本刃付け

砥石による本格的な刃付けを施し、鋭い切れ味を長く持続させます。

■サブゼロ処理

1050℃で焼き入れ後に、-73℃以下に冷却する特別な処理により高い硬度と靱性を与え、切れ味を一段と高めています。

■抗菌効果

プラスチック製ハンドルに抗菌剤が配合しており、抗菌効果抜群です。

材質 刀身:モリブデン・バナジウム鋼
ハンドル:ノバロンAGZ330
(銀系無機抗菌剤)入り
ポリプロピレン樹脂
(耐熱温度110℃)

料理道具

調理小物

調理機械

厨房機器・設備

サービス用品

喫茶用品

鉄板焼用品

軽食・製菓用品

棚・フロン

洗浄用ラック

清掃用品

長靴・白衣

消耗品