

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20632-333	株式会社クイックパック	0564-59-3525

333 庖丁・ナイフ・砥石

- 料理道具
- 調理小物
- 調理機械
- 厨房機器
- 用品
- サードサービス
- 喫茶用品
- 鉄板焼用品
- 製菓用品
- フココン
- 洗濯用品
- 清掃用品
- 衛生
- 消耗品
- ハンカチ
- フココン
- ウェア
- テーブル
- 卓上備品
- 料理演出用品
- グラス
- 食器
- ホテル・旅館用品
- テーブル
- 椅子
- サイン
- 店舗備品

TKG-NEO(ネオ)カラーシリーズ 抗菌



TKG-NEO(ネオ)カラー庖丁 抗菌 ※御注文の際は、色を御指定ください。

① ペティーナイフ(両刃)〈ATK-79〉

12cm 全長230 重量50(g) 背厚1.8 ¥4,400
15cm 全長260 重量55(g) 背厚1.8 ¥5,000

② 牛刀(両刃)〈ATK-80〉

18cm 全長315 重量125(g) 背厚2.0 ¥5,600
21cm 全長345 重量150(g) 背厚2.5 ¥6,300
24cm 全長375 重量180(g) 背厚2.5 ¥8,100
27cm 全長410 重量225(g) 背厚3.0 ¥10,500
30cm 全長440 重量245(g) 背厚3.0 ¥12,100

③ 筋引(両刃)〈ATK-81〉

24cm 全長370 重量140(g) 背厚2.5 ¥8,100
27cm 全長400 重量155(g) 背厚2.5 ¥10,500

④ 三徳包丁 17cm(両刃)〈ATK-82〉 ¥5,600

全長305 重量125(g) 背厚2.0

⑤ 菜切 16.5cm(両刃)〈ATK-83〉 ¥5,800

全長300 重量135(g) 背厚2.0

⑥ 骨スキ 15cm(片刃)〈ATK-99〉 ¥5,800

全長295 重量125(g) 背厚2.5

特長 ●ハンドルは抗菌加工が施され、衛生管理に最適。
●現場の声にもとづいた握りやすく、疲れない、滑りにくい、耐久性抜群のハンドル。
●ハンドルカラーを6色用意、食材別に使用でき衛生管理ができます。
●熱湯殺菌(100℃・20分)にも対応。
●インサート成型により口元からの水、雑菌の浸入を防ぎます。

材質 刀身:モリブデンバナジウム鋼
ハンドル:エラストマー樹脂(ノバロン銀系無機抗菌剤配合) 耐熱温度:115℃



ホワイト

イエロー

ペティーナイフ12cm	9-0333-0101	ペティーナイフ12cm	9-0333-0103
ペティーナイフ15cm	9-0333-0102	ペティーナイフ15cm	9-0333-0104
牛刀18cm	9-0333-0201	牛刀18cm	9-0333-0206
牛刀21cm	9-0333-0202	牛刀21cm	9-0333-0207
牛刀24cm	9-0333-0203	牛刀24cm	9-0333-0208
牛刀27cm	9-0333-0204	牛刀27cm	9-0333-0209
牛刀30cm	9-0333-0205	牛刀30cm	9-0333-0210
筋引24cm	9-0333-0301	筋引24cm	9-0333-0303
筋引27cm	9-0333-0302	筋引27cm	9-0333-0304
三徳包丁17cm	9-0333-0401	三徳包丁17cm	9-0333-0402
菜切16.5cm	9-0333-0501	菜切16.5cm	9-0333-0502
骨スキ15cm	9-0333-0601	骨スキ15cm	9-0333-0602



レッド



ブルー



グリーン



ブラック

ペティーナイフ12cm	9-0333-0105	ペティーナイフ12cm	9-0333-0107	ペティーナイフ12cm	9-0333-0109	ペティーナイフ12cm	9-0333-0111
ペティーナイフ15cm	9-0333-0106	ペティーナイフ15cm	9-0333-0108	ペティーナイフ15cm	9-0333-0110	ペティーナイフ15cm	9-0333-0112
牛刀18cm	9-0333-0211	牛刀18cm	9-0333-0216	牛刀18cm	9-0333-0221	牛刀18cm	9-0333-0226
牛刀21cm	9-0333-0212	牛刀21cm	9-0333-0217	牛刀21cm	9-0333-0222	牛刀21cm	9-0333-0227
牛刀24cm	9-0333-0213	牛刀24cm	9-0333-0218	牛刀24cm	9-0333-0223	牛刀24cm	9-0333-0228
牛刀27cm	9-0333-0214	牛刀27cm	9-0333-0219	牛刀27cm	9-0333-0224	牛刀27cm	9-0333-0229
牛刀30cm	9-0333-0215	牛刀30cm	9-0333-0220	牛刀30cm	9-0333-0225	牛刀30cm	9-0333-0230
筋引24cm	9-0333-0305	筋引24cm	9-0333-0307	筋引24cm	9-0333-0309	筋引24cm	9-0333-0311
筋引27cm	9-0333-0306	筋引27cm	9-0333-0308	筋引27cm	9-0333-0310	筋引27cm	9-0333-0312
三徳包丁17cm	9-0333-0403	三徳包丁17cm	9-0333-0404	三徳包丁17cm	9-0333-0405	三徳包丁17cm	9-0333-0406
菜切16.5cm	9-0333-0503	菜切16.5cm	9-0333-0504	菜切16.5cm	9-0333-0505	菜切16.5cm	9-0333-0506
骨スキ15cm	9-0333-0603	骨スキ15cm	9-0333-0604	骨スキ15cm	9-0333-0605	骨スキ15cm	9-0333-0606

TOJIRO color series ゼロクリア加工 抗菌

※エコクリーンの詳しい説明は資料集に掲載しております。



エコクリーン トウジロウ カラー庖丁 抗菌 ※御注文の際は、色を御指定ください。

⑧ ペティーナイフ(両刃)〈AEK-53〉 目

15cm 全長260 重量55(g) 背厚1.8 ¥5,100

⑨ 牛刀(両刃)〈AEK-54〉 目

27cm 全長410 重量225(g) 背厚3.0 ¥11,400

30cm 全長440 重量245(g) 背厚3.0 ¥13,000

⑩ 筋引24cm(両刃)〈AEK-55〉 目 ¥8,700

全長370 重量140(g) 背厚2.5

特長 ●ハンドルは抗菌加工が施され、衛生管理に最適。
●現場の声にもとづいた握りやすく、疲れない、滑りにくい、耐久性抜群のハンドル。
●熱湯殺菌(100℃・20分)にも対応。
●インサート成型により口元からの水、雑菌の浸入を防ぎます。

材質 刀身:モリブデンバナジウム鋼(ゼロクリア加工)
ハンドル:エラストマー樹脂(ノバロン銀系無機抗菌剤配合) 耐熱温度:115℃



イエロー



レッド



ブルー



グリーン

牛刀30cm	9-0333-0902	ペティーナイフ15cm	9-0333-0802	牛刀27cm	9-0333-0905	牛刀30cm	9-0333-0908
筋引24cm	9-0333-1001	牛刀30cm	9-0333-0904	牛刀30cm	9-0333-0906	筋引24cm	9-0333-1004
		筋引24cm	9-0333-1002	筋引24cm	9-0333-1003		