

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20632-334	株式会社クイックパック	0564-59-3525

※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。

これからの衛生管理の決定版! **TKG-PRO**(プロ) 業務用 抗菌カラー庖丁 **抗菌**

業務用 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)** (ATK-42)  
12cm 全長238 重量60(g) 背厚1.7 ¥ 9,500  
15cm 全長270 重量70(g) 背厚2.0 ¥ 10,500



**② 牛刀(両刃)** (ATK-43)  
18cm 全長315 重量150(g) 背厚2.0 ¥ 12,500  
21cm 全長343 重量170(g) 背厚2.0 ¥ 13,500  
24cm 全長374 重量210(g) 背厚2.5 ¥ 18,000  
27cm 全長403 重量220(g) 背厚2.5 ¥ 21,000  
30cm 全長433 重量240(g) 背厚2.5 ¥ 22,000



**③ 三徳庖丁(両刃)** (ATK-44)  
17.5cm 全長316 重量170(g) 背厚2.0 ¥ 12,500



**④ 菜切庖丁(両刃)** (ATK-45)  
16cm 全長297 重量180(g) 背厚2.0 ¥ 11,600  
18cm 全長304 重量180(g) 背厚2.0 ¥ 12,600

ベティナイフ12cm	9-0334-0101
ベティナイフ15cm	9-0334-0102
牛刀18cm	9-0334-0201
牛刀21cm	9-0334-0202
牛刀24cm	9-0334-0203
牛刀27cm	9-0334-0204
牛刀30cm	9-0334-0205
三徳庖丁17.5cm	9-0334-0301
菜切庖丁16cm	9-0334-0401
菜切庖丁18cm	9-0334-0402

ホワイト

ベティナイフ12cm	9-0334-0103
ベティナイフ15cm	9-0334-0104
牛刀18cm	9-0334-0206
牛刀21cm	9-0334-0207
牛刀24cm	9-0334-0208
牛刀27cm	9-0334-0209
牛刀30cm	9-0334-0210
三徳庖丁17.5cm	9-0334-0302
菜切庖丁16cm	9-0334-0403
菜切庖丁18cm	9-0334-0404

イエロー

ベティナイフ12cm	9-0334-0105
ベティナイフ15cm	9-0334-0106
牛刀18cm	9-0334-0211
牛刀21cm	9-0334-0212
牛刀24cm	9-0334-0213
牛刀27cm	9-0334-0214
牛刀30cm	9-0334-0215
三徳庖丁17.5cm	9-0334-0303
菜切庖丁16cm	9-0334-0405
菜切庖丁18cm	9-0334-0406

ピンク

ベティナイフ12cm	9-0334-0107
ベティナイフ15cm	9-0334-0108
牛刀18cm	9-0334-0216
牛刀21cm	9-0334-0217
牛刀24cm	9-0334-0218
牛刀27cm	9-0334-0219
牛刀30cm	9-0334-0220
三徳庖丁17.5cm	9-0334-0304
菜切庖丁16cm	9-0334-0407
菜切庖丁18cm	9-0334-0408

ブルー

ベティナイフ12cm	9-0334-0109
ベティナイフ15cm	9-0334-0110
牛刀18cm	9-0334-0221
牛刀21cm	9-0334-0222
牛刀24cm	9-0334-0223
牛刀27cm	9-0334-0224
牛刀30cm	9-0334-0225
三徳庖丁17.5cm	9-0334-0305
菜切庖丁16cm	9-0334-0409
菜切庖丁18cm	9-0334-0410

グリーン

ベティナイフ12cm	9-0334-0111
ベティナイフ15cm	9-0334-0112
牛刀18cm	9-0334-0226
牛刀21cm	9-0334-0227
牛刀24cm	9-0334-0228
牛刀27cm	9-0334-0229
牛刀30cm	9-0334-0230
三徳庖丁17.5cm	9-0334-0306
菜切庖丁16cm	9-0334-0411
菜切庖丁18cm	9-0334-0412

ブラック

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ため衛生管理に最適です。

HACCP対応工場に最適

HACCPとは、集団食中毒のような食品による事故を防ぐために考えられた衛生管理法です。それぞれの現場で作成したHACCPプランという科学的なマニュアルに沿って日常の衛生管理を行い、食中毒などを予防します。

- 6色のハンドルカラーを食品別・用途別に使い分けることができ、衛生管理・HACCP対応に最適です。
- 刀部と柄を溶接一体化してありますので、プラスチック柄の庖丁のように、刀部と柄の連結部の隙間に汚水等がしみ込む恐れがなく、たいへん衛生的です。
- ハンドル部は、18-8ステンレス製の一体成型で雑菌の住み家を作りません。なお、抗菌剤配合特殊塗料を焼付塗装してありますので、たいへん衛生的です。

材質：刀身 モリブデンバナジウム鋼  
ハンドル 18-8ステンレス抗菌焼付塗装

これからの衛生管理の決定版! **エコクリーン TKG-PRO**(プロ) 業務用 抗菌カラー庖丁 **抗菌**



多彩なカラーバリエーション

ハンドルのカラーは4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ため衛生管理に最適です。

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 18-8ステンレス抗菌焼付塗装

※エコクリーンの詳しい説明はP.2621(資料集1)に掲載してあります。

- 刀部と柄を溶接一体化してありますので、プラスチック柄の庖丁のように、刀部と柄の連結部の隙間に汚水等がしみ込む恐れがなく、たいへん衛生的です。
- ハンドル部は、18-8ステンレス製の一体成型で雑菌の住み家を作りません。なお、抗菌剤配合特殊塗料を焼付塗装してありますので、たいへん衛生的です。

**エコクリーン TKG-PRO**(プロ) 業務用 抗菌カラー庖丁 **抗菌** ※御注文の際は、色を御指定ください。

**⑤ ベティナイフ(両刃)** (AEK-47) **目**

12cm 全長238 重量60(g) 背厚1.7 ¥ 10,000  
15cm 全長270 重量70(g) 背厚2.0 ¥ 11,000

**⑥ 牛刀(両刃)** (AEK-48) **目**

18cm 全長315 重量150(g) 背厚2.0 ¥ 14,000  
21cm 全長343 重量170(g) 背厚2.0 ¥ 15,000  
24cm 全長374 重量210(g) 背厚2.5 ¥ 20,000  
27cm 全長403 重量220(g) 背厚2.5 ¥ 23,000  
30cm 全長433 重量240(g) 背厚2.5 ¥ 24,000

**⑦ 三徳庖丁(両刃)** (AEK-49) **目**

17.5cm 全長316 重量170(g) 背厚2.0 ¥ 14,000

ベティナイフ12cm	9-0334-0501
ベティナイフ15cm	9-0334-0502
牛刀18cm	9-0334-0601
牛刀21cm	9-0334-0602
牛刀24cm	9-0334-0603
牛刀27cm	9-0334-0604
牛刀30cm	9-0334-0605
三徳庖丁17.5cm	9-0334-0701

ベティナイフ12cm	9-0334-0503
ベティナイフ15cm	9-0334-0504
牛刀18cm	9-0334-0606
牛刀21cm	9-0334-0607
牛刀24cm	9-0334-0608
牛刀27cm	9-0334-0609
牛刀30cm	9-0334-0610
三徳庖丁17.5cm	9-0334-0702

ベティナイフ12cm	9-0334-0505
ベティナイフ15cm	9-0334-0506
牛刀18cm	9-0334-0611
牛刀21cm	9-0334-0612
牛刀24cm	9-0334-0613
牛刀27cm	9-0334-0614
牛刀30cm	9-0334-0615
三徳庖丁17.5cm	9-0334-0703

ベティナイフ12cm	9-0334-0507
ベティナイフ15cm	9-0334-0508
牛刀18cm	9-0334-0616
牛刀21cm	9-0334-0617
牛刀24cm	9-0334-0618
牛刀27cm	9-0334-0619
牛刀30cm	9-0334-0620
三徳庖丁17.5cm	9-0334-0704

鍋類

フライパン・グリルパン

ガス・プロパン・ホルパン

バット・番重

食缶・給食道具

キッチンポット・保存容器

ボールザル・漬物・米づつ

庖丁・ナイフ・砥石

まな板・庖丁差・殺菌庫

そばうどん・バスケット用品

蒸し器・中華・揚げ物用品