

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20661-338	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。

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。

- | | | |
|--|---|---|
| <p>1 ペティナイフ(両刃) (AMS-E2) B
12cm 全長233 重量50(g) 背厚2.0 ¥ 4,000
15cm 全長257 重量60(g) 背厚2.0 ¥ 4,600
18cm 全長295 重量70(g) 背厚2.5 ¥ 4,900</p> <p>2 牛刀(両刃) (AMS-E3) B
18cm 全長300 重量110(g) 背厚2.2 ¥ 5,100
21cm 全長330 重量120(g) 背厚2.2 ¥ 5,700
24cm 全長372 重量165(g) 背厚2.2 ¥ 7,400
27cm 全長405 重量200(g) 背厚2.5 ¥ 9,600
30cm 全長435 重量240(g) 背厚2.5 ¥ 11,300
33cm 全長465 重量250(g) 背厚2.5 ¥ 14,600</p> | <p>3 筋引(両刃) (AMS-E4) B
24cm 全長356 重量110(g) 背厚2.2 ¥ 7,400
27cm 全長405 重量160(g) 背厚2.2 ¥ 9,600
30cm 全長433 重量170(g) 背厚2.2 ¥ 11,300</p> <p>4 洋出刃(片刃) (AMS-E5) B
18cm 全長313 重量210(g) 背厚4.0 ¥ 13,600
21cm 全長342 重量245(g) 背厚4.0 ¥ 14,900
24cm 全長372 重量300(g) 背厚4.0 ¥ 17,600
27cm 全長402 重量335(g) 背厚4.0 ¥ 20,300</p> <p>5 万能庖丁(両刃) (AMS-E6) B
17.5cm 全長295 重量125(g) 背厚2.2 ¥ 5,500</p> | <p>6 骨スキ(片刃) (AMS-E7) B
15cm 全長263 重量90(g) 背厚2.2 ¥ 6,800</p> <p>7 菜切(両刃) (AMS-E8) B
16cm 全長280 重量120(g) 背厚2.2 ¥ 5,100
18cm 全長300 重量140(g) 背厚2.2 ¥ 5,700</p> <p>8 柳刃(片刃) (AMS-F0) B
21cm 全長354 重量130(g) 背厚3.0 ¥ 12,200
24cm 全長383 重量150(g) 背厚3.0 ¥ 13,600
27cm 全長413 重量160(g) 背厚3.0 ¥ 16,200</p> <p>9 和風出刃(片刃) (AMS-F2) B
16.5cm 全長303 重量205(g) 背厚4.0 ¥ 11,200</p> |
|--|---|---|

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おしを容易にするため、水砥の荒砥・中砥を使用し、刃基を研ぎ直してあります。
- **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韌性を与え、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:パロンAGZ300
(銀系無機抗菌剤) 入り
ポリプロピレン樹脂
(耐熱温度110℃)

ホワイト		ブルー		グリーン	
ペティナイフ12cm 1-0338-0101	洋出刃18cm 1-0338-0401	ペティナイフ12cm 1-0338-0104	洋出刃18cm 1-0338-0405	ペティナイフ12cm 1-0338-0107	洋出刃18cm 1-0338-0409
ペティナイフ15cm 1-0338-0102	洋出刃21cm 1-0338-0402	ペティナイフ15cm 1-0338-0105	洋出刃21cm 1-0338-0406	ペティナイフ15cm 1-0338-0108	洋出刃21cm 1-0338-0410
ペティナイフ18cm 1-0338-0103	洋出刃24cm 1-0338-0403	ペティナイフ18cm 1-0338-0106	洋出刃24cm 1-0338-0407	ペティナイフ18cm 1-0338-0109	洋出刃24cm 1-0338-0411
牛刀18cm 1-0338-0201	洋出刃27cm 1-0338-0404	牛刀18cm 1-0338-0207	洋出刃27cm 1-0338-0408	牛刀18cm 1-0338-0213	洋出刃27cm 1-0338-0412
牛刀21cm 1-0338-0202	万能庖丁17.5cm 1-0338-0501	牛刀21cm 1-0338-0208	万能庖丁17.5cm 1-0338-0502	牛刀21cm 1-0338-0214	万能庖丁17.5cm 1-0338-0503
牛刀24cm 1-0338-0203	骨スキ15cm 1-0338-0601	牛刀24cm 1-0338-0209	骨スキ15cm 1-0338-0602	牛刀24cm 1-0338-0215	骨スキ15cm 1-0338-0603
牛刀27cm 1-0338-0204	菜切16cm 1-0338-0701	牛刀27cm 1-0338-0210	菜切16cm 1-0338-0703	牛刀27cm 1-0338-0216	菜切16cm 1-0338-0705
牛刀30cm 1-0338-0205	菜切18cm 1-0338-0702	牛刀30cm 1-0338-0211	菜切18cm 1-0338-0704	牛刀30cm 1-0338-0217	菜切18cm 1-0338-0706
牛刀33cm 1-0338-0206	柳刃21cm 1-0338-0801	牛刀33cm 1-0338-0212	柳刃21cm 1-0338-0804	牛刀33cm 1-0338-0218	柳刃21cm 1-0338-0807
筋引124cm 1-0338-0301	筋引24cm 1-0338-0802	筋引124cm 1-0338-0304	筋引24cm 1-0338-0805	筋引124cm 1-0338-0307	筋引24cm 1-0338-0808
筋引127cm 1-0338-0302	筋引27cm 1-0338-0803	筋引127cm 1-0338-0305	筋引27cm 1-0338-0806	筋引127cm 1-0338-0308	筋引27cm 1-0338-0809
筋引130cm 1-0338-0303	和風出刃16.5cm 1-0338-0901	筋引130cm 1-0338-0306	和風出刃16.5cm 1-0338-0902	筋引130cm 1-0338-0309	和風出刃16.5cm 1-0338-0903

ブラウン		ピンク		イエロー	
ペティナイフ12cm 1-0338-0110	洋出刃18cm 1-0338-0413	ペティナイフ12cm 1-0338-0113	洋出刃18cm 1-0338-0417	ペティナイフ12cm 1-0338-0116	洋出刃18cm 1-0338-0421
ペティナイフ15cm 1-0338-0111	洋出刃21cm 1-0338-0414	ペティナイフ15cm 1-0338-0114	洋出刃21cm 1-0338-0418	ペティナイフ15cm 1-0338-0117	洋出刃21cm 1-0338-0422
ペティナイフ18cm 1-0338-0112	洋出刃24cm 1-0338-0415	ペティナイフ18cm 1-0338-0115	洋出刃24cm 1-0338-0419	ペティナイフ18cm 1-0338-0118	洋出刃24cm 1-0338-0423
牛刀18cm 1-0338-0219	洋出刃27cm 1-0338-0416	牛刀18cm 1-0338-0225	洋出刃27cm 1-0338-0420	牛刀18cm 1-0338-0231	洋出刃27cm 1-0338-0424
牛刀21cm 1-0338-0220	万能庖丁17.5cm 1-0338-0504	牛刀21cm 1-0338-0226	万能庖丁17.5cm 1-0338-0505	牛刀21cm 1-0338-0232	万能庖丁17.5cm 1-0338-0506
牛刀24cm 1-0338-0221	骨スキ15cm 1-0338-0604	牛刀24cm 1-0338-0227	骨スキ15cm 1-0338-0605	牛刀24cm 1-0338-0233	骨スキ15cm 1-0338-0606
牛刀27cm 1-0338-0222	菜切16cm 1-0338-0707	牛刀27cm 1-0338-0228	菜切16cm 1-0338-0709	牛刀27cm 1-0338-0234	菜切16cm 1-0338-0711
牛刀30cm 1-0338-0223	菜切18cm 1-0338-0708	牛刀30cm 1-0338-0229	菜切18cm 1-0338-0710	牛刀30cm 1-0338-0235	菜切18cm 1-0338-0712
牛刀33cm 1-0338-0224	柳刃21cm 1-0338-0810	牛刀33cm 1-0338-0230	柳刃21cm 1-0338-0813	牛刀33cm 1-0338-0236	柳刃21cm 1-0338-0816
筋引124cm 1-0338-0310	筋引24cm 1-0338-0811	筋引124cm 1-0338-0313	筋引24cm 1-0338-0814	筋引124cm 1-0338-0316	筋引24cm 1-0338-0817
筋引127cm 1-0338-0311	筋引27cm 1-0338-0812	筋引127cm 1-0338-0314	筋引27cm 1-0338-0815	筋引127cm 1-0338-0317	筋引27cm 1-0338-0818
筋引130cm 1-0338-0312	和風出刃16.5cm 1-0338-0904	筋引130cm 1-0338-0315	和風出刃16.5cm 1-0338-0905	筋引130cm 1-0338-0318	和風出刃16.5cm 1-0338-0906



マスターコック抗菌カラー庖丁 抗菌

- | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|-----------|----|-----|-----------------|--|-------------|----------|----|-----|-------------|-------------|----------|----|-----|-----------------|---|----|----|---|----|--|-------------|-----------|----|-----|-----------------|
| <p>10 和風出刃(片刃)ブルー (AMS-M1) B</p> <table border="0"> <tr> <td>cm</td> <td>全長</td> <td>g</td> <td>背厚</td> <td></td> </tr> <tr> <td>1-0338-1001</td> <td>MCWK-210</td> <td>21</td> <td>345</td> <td>5.0 ¥22,100</td> </tr> <tr> <td>1-0338-1002</td> <td>MCWK-240</td> <td>24</td> <td>380</td> <td>415 5.0 ¥24,800</td> </tr> </table> | cm | 全長 | g | 背厚 | | 1-0338-1001 | MCWK-210 | 21 | 345 | 5.0 ¥22,100 | 1-0338-1002 | MCWK-240 | 24 | 380 | 415 5.0 ¥24,800 | <p>11 洋出刃(両刃)ブルー (AMS-M2) B</p> <table border="0"> <tr> <td>cm</td> <td>全長</td> <td>g</td> <td>背厚</td> <td></td> </tr> <tr> <td>1-0338-1101</td> <td>MCDK-210W</td> <td>21</td> <td>345</td> <td>240 4.0 ¥14,900</td> </tr> </table> | cm | 全長 | g | 背厚 | | 1-0338-1101 | MCDK-210W | 21 | 345 | 240 4.0 ¥14,900 |
| cm | 全長 | g | 背厚 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1-0338-1001 | MCWK-210 | 21 | 345 | 5.0 ¥22,100 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1-0338-1002 | MCWK-240 | 24 | 380 | 415 5.0 ¥24,800 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| cm | 全長 | g | 背厚 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1-0338-1101 | MCDK-210W | 21 | 345 | 240 4.0 ¥14,900 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

鍋類

フライパン
グリルパン

ガスコンロ
ホッパルパン

バット・番重
コンテナ

食缶
給食道具

キッチン
保存容器

ポル・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
バスタ用品

蒸し器
中華

揚げ物用品