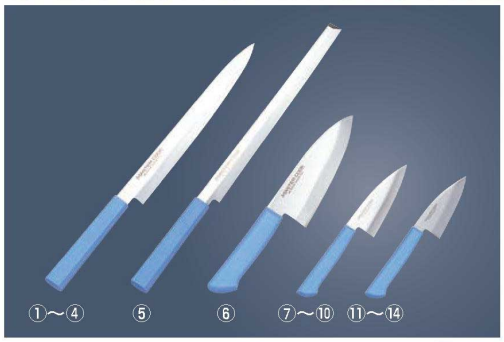
MASTER COOK マスターコック 抗菌カラー庖丁（本刃付）

肉類、魚貝類、野菜、果実、パン類、加工済食品など食品別に使い分けて、衛生管理 UP



〈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靭性を与え、切れ味を一段と高めてあります。

●抗菌効果
抗菌剤が配合されたプラスチックハンドルです。

●刃部／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）入りエラストマー樹脂（耐熱温度115℃）



①柳刃 MCYK210 21cm 片 刀1

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ホワイト	6-0252-0101	354	130	3.0	7382610	¥12,200
イエロー	6-0252-0102	354	130	3.0	7382620	¥12,200
ピンク	6-0252-0103	354	130	3.0	7382630	¥12,200
ブルー	6-0252-0104	354	130	3.0	7382640	¥12,200
グリーン	6-0252-0105	354	130	3.0	7382650	¥12,200
ブラウン	6-0252-0106	354	130	3.0	7382660	¥12,200

②柳刃 MCYK240 24cm 片 刀2

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ホワイト	6-0252-0201	383	150	3.0	7382710	¥13,600
イエロー	6-0252-0202	383	150	3.0	7382720	¥13,600
ピンク	6-0252-0203	383	150	3.0	7382730	¥13,600
ブルー	6-0252-0204	383	150	3.0	7382740	¥13,600
グリーン	6-0252-0205	383	150	3.0	7382750	¥13,600
ブラウン	6-0252-0206	383	150	3.0	7382760	¥13,600

③柳刃 MCYK270 27cm 片 刀2

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ホワイト	6-0252-0301	413	160	3.0	7382810	¥16,200
イエロー	6-0252-0302	413	160	3.0	7382820	¥16,200
ピンク	6-0252-0303	413	160	3.0	7382830	¥16,200
ブルー	6-0252-0304	413	160	3.0	7382840	¥16,200
グリーン	6-0252-0305	413	160	3.0	7382850	¥16,200
ブラウン	6-0252-0306	413	160	3.0	7382860	¥16,200

④柳刃 MCYK300 30cm 片 刀2

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ブルー	6-0252-0401	443	175	3.0	8484440	¥20,300
ブラウン	6-0252-0402	443	175	3.0	8484460	¥20,300

⑤蛸引 MCTK300 30cm 片 刀2

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ブルー	6-0252-0501	443	140	3.0	8484540	¥20,300
ブラウン	6-0252-0502	443	140	3.0	8484560	¥20,300

⑥和出刃 MCDK165 16.5cm 片 刀2

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ホワイト	6-0252-0601	303	205	4.0	7382510	¥11,200
イエロー	6-0252-0602	303	205	4.0	7382520	¥11,200
ピンク	6-0252-0603	303	205	4.0	7382530	¥11,200
ブルー	6-0252-0604	303	205	4.0	7382540	¥11,200
グリーン	6-0252-0605	303	205	4.0	7382550	¥11,200
ブラウン	6-0252-0606	303	205	4.0	7382560	¥11,200

⑦小出刃 MCKK70 7cm 両 刀2

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ブルー	6-0252-0701	178	50	2.0	8484640	¥4,200
ブラウン	6-0252-0702	178	50	2.0	8484660	¥4,200

⑧小出刃 MCKK90 9cm 両 刀2

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ブルー	6-0252-0801	205	57	2.0	8484740	¥4,600
ブラウン	6-0252-0802	205	57	2.0	8484760	¥4,600

⑨小出刃 MCKK105 10.5cm 両 刀2

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ブルー	6-0252-0901	220	65	2.0	8484840	¥4,800
ブラウン	6-0252-0902	220	65	2.0	8484860	¥4,800

⑩小出刃 MCKK120 12cm 両 刀2

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ブルー	6-0252-1001	237	75	2.0	8484940	¥5,000
ブラウン	6-0252-1002	237	75	2.0	8484960	¥5,000

⑪小出刃 MCAK70 7cm 片 刀2

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ブルー	6-0252-1101	175	47	2.0	8485040	¥4,200
ブラウン	6-0252-1102	175	47	2.0	8485060	¥4,200

⑫小出刃 MCAK90 9cm 片 刀2

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ブルー	6-0252-1201	205	52	2.0	8485140	¥4,600
ブラウン	6-0252-1202	205	52	2.0	8485160	¥4,600

⑬小出刃 MCAK105 10.5cm 片 刀2

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ブルー	6-0252-1301	220	60	2.0	8485240	¥4,800
ブラウン	6-0252-1302	220	60	2.0	8485260	¥4,800

⑭小出刃 MCAK120 12cm 片 刀2

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ブルー	6-0252-1401	237	65	2.0	8485340	¥5,000
ブラウン	6-0252-1402	237	65	2.0	8485360	¥5,000

MILD CUT-2000 抗菌カラー庖丁（本刃付）





⑮牛刀 MCG 18cm 両 刀1

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ホワイト	6-0252-1501	295	95	1.8	7383110	¥2,600
イエロー	6-0252-1502	295	95	1.8	7383120	¥2,600
ピンク	6-0252-1503	295	95	1.8	7383130	¥2,600
ブルー	6-0252-1504	295	95	1.8	7383140	¥2,600
グリーン	6-0252-1505	295	95	1.8	7383150	¥2,600

⑯牛刀 MCG 21cm 両 刀1

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ホワイト	6-0252-1601	330	115	1.8	7383510	¥3,400
イエロー	6-0252-1602	330	115	1.8	7383520	¥3,400
ピンク	6-0252-1603	330	115	1.8	7383530	¥3,400
ブルー	6-0252-1604	330	115	1.8	7383540	¥3,400
グリーン	6-0252-1605	330	115	1.8	7383550	¥3,400

⑰万能型 MCB 16cm 両 刀1

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ホワイト	6-0252-1701	288	110	1.8	7383210	¥2,600
イエロー	6-0252-1702	288	110	1.8	7383220	¥2,600
ピンク	6-0252-1703	288	110	1.8	7383230	¥2,600
ブルー	6-0252-1704	288	110	1.8	7383240	¥2,600
グリーン	6-0252-1705	288	110	1.8	7383250	¥2,600

⑱菜切 MCN 16cm 両 刀1

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ホワイト	6-0252-1801	284	110	1.8	7383310	¥2,600
イエロー	6-0252-1802	284	110	1.8	7383320	¥2,600
ピンク	6-0252-1803	284	110	1.8	7383330	¥2,600
ブルー	6-0252-1804	284	110	1.8	7383340	¥2,600
グリーン	6-0252-1805	284	110	1.8	7383350	¥2,600

●刃部／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℃）

両…両刃　片…片刃　庖丁は全て右仕様です。