パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20692-49	株式会社クイックパック	0564-59-3525

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。



調理道具の使い方

菌が付着した庖丁やまな板などの調理道具から食材に二次汚染することで食中毒が発生するリスクがあります。調理道具を使用用途および食材別に色分けし、交差汚染を防止することも重要です。

色分けした調理道具で食材ごとに使い分け

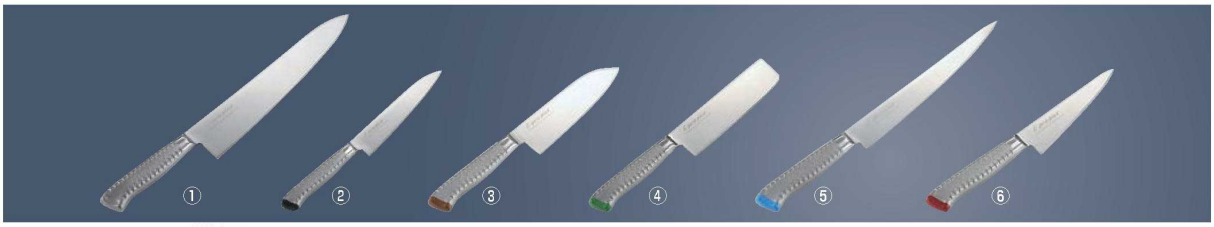
庖丁・まな板・トング・ザル・ハサミなどの調理道具を使い分け(色分け)することで、人為的ミスを軽減し二次汚染を防止する効果を高めます。



E-pro PLUS HACCP対応『オールステンレス・カラーナイフ』シリーズ

ブレード:耐久性に優れたモリブデンバナジウム鋼 職人による手砥ぎ刃付
ハンドル:18-8ステンレススチール モナカ構造 握り易いフィット感のある特殊形状

▶関連商品:P245



EBM E-pro PLUS 滴 消

①牛刀 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
※18cm	6-0049-0101	310	135	2.0	8734000	¥10,000
※21cm	6-0049-0102	340	150	2.0	8734100	¥11,000
※24cm	6-0049-0103	370	195	2.5	8734200	¥12,000
※27cm	6-0049-0104	410	240	2.5	8734300	¥14,000
※30cm	6-0049-0105	440	260	2.5	8734400	¥17,500

②ペティーナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
※12cm	6-0049-0201	230	70	1.8	8734500	¥8,200
※15cm	6-0049-0202	260	80	1.8	8734600	¥8,400

③三徳型 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
※16.5cm	6-0049-0301	295	145	2.0	8734700	¥10,000

④薄刃型 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
※16.5cm	6-0049-0401	295	145	2.0	8734800	¥10,600

⑤筋引 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
※24cm	6-0049-0501	370	165	2.4	8734900	¥12,500
※27cm	6-0049-0502	410	190	2.4	8735000	¥14,500

⑥骨スキ 角型 右

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
※15cm	6-0049-0601	280	135	2.1	8735400	¥11,000

※マークの庖丁は9色の中から色をお選びください。



シルバー(00) ホワイト(10) レッド(20) イエロー(30) グリーン(40) ブルー(50) ブラック(60) ブラウン(70) ピンク(80)

商品コードの下2ケタをカラー番号に変更してご注文ください。
※シルバーはカラー塗装をしておりません

●このカタログに掲載されている価格は、2026年9月1日現在のもので、税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。