

●お手数ですが、ご注文の際には7桁の商品コードをご記入下さい。

MASTERシリーズ

●目盛の見やすさ、持ちやすさ、サンプルの載せやすさなど機能性を追求。滑らかなグリップにより衛生面も強化した手持屈折計。

シリーズ展開

MASTER-αシリーズ…自動温度補正・防水機能付き
MASTER-Hシリーズ…自動温度補正・防水機能付き
高温対応タイプ（強化プリズム）
MASTER-Tシリーズ…自動温度補正機能付き
MASTER-Mシリーズ…自動温度補正機能無し

業務用鍋類・
フライパン

キッチンポット・
保存容器

中華料理道具・
揚鍋

ブランドキッチン
コレクション

フードパン・天板・
バット類

給食道具・
ストレーナー類

バスボックス・
コンテナー類

薬味入・
シールウェア容器

ボール・ザル・
水ます

はかり・タイマー・
温度計



①濃度計
MASTER-M 手持屈折計
外寸：33×33×H204 1727700
測定範囲：Brix0.0～33.0%
最小目盛：0.2%
●果実・飲料などの測定に。



②濃度計
MASTER-2M 手持屈折計
外寸：33×33×H204 1727800
測定範囲：Brix28.0～62.0%
最小目盛：0.2%
●ソース・たれ・低糖ジャムの測定に。



③濃度計 MASTER-3M
手持屈折計
外寸：33×33×H168 0415410
測定範囲：Brix58～90%
最小目盛：0.2%
※用途：みずあめ・はちみつ・ジャム・マ
ーレードなどの糖分を多量に含む
食品に適したタイプです。



④濃度計 MASTER-4M
手持屈折計
外寸：33×33×H168 0415510
測定範囲：Brix45～82%
最小目盛：0.2%
※用途：中濃度から高濃度までの広い測定
範囲をもったタイプです。煮豆・
コンデンスミルク・5倍以上の濃
縮果汁・ジャム・マーレード・
液糖などにご利用下さい。



⑤食塩水濃度計 MASTER-S28M
外寸：33×33×H204 8339010
重量：100g
測定範囲：食塩水濃度 0.0～28.0%
最小目盛：食塩水濃度 0.2%
●漬物仕込み時、海産物の食塩水濃度測定
に活躍できます。



⑥濃度計 MASTER-めんつゆM
手持屈折計
外寸：33×33×H168 0415110
重量：90g
測定範囲：汁濃度 0.0～56.0%
食塩水濃度 0.0～28.0%
最小目盛：汁濃度 1.0%
食塩水濃度 1.0%
●そば、うどん専用目盛を持った濃度計です。
食塩水、返し、辛汁、甘汁の目盛が表示
されています。



⑦濃度計 MASTER-T 手持屈折計
外寸：33×33×H204 0415200
測定範囲：Brix0～32%
最小目盛：0.2%
※用途：果実・果汁飲料・炭酸飲料・豆乳・
乳酸飲料などの糖分チェックにご
利用下さい。
※自動補正式



⑧濃度計 MASTER-2T 手持屈折計
外寸：75×55×H210 0415300
測定範囲：Brix28～62%
最小目盛：0.2%
※用途：中濃度のサンプルに適したタイプ。
濃縮果汁・煮豆・缶詰・きんとん
などにご利用下さい。
※自動温度補正機能付（10～30℃）



⑨濃度計
MASTER-3T 手持屈折計
外寸：33×33×H168 1727900
測定範囲：Brix58.0～90.0%
最小目盛：Brix0.2%
測定精度：Brix±0.2%（10～40℃）
●みずあめ・はちみつ・煮豆・コンデンス
ミルク・ジャム・マーレード・液糖な
どの測定に！
●自動温度補正ですので、室温を気にせず
に測定できます。



⑩濃度計
MASTER-4T 手持屈折計
外寸：33×33×H168 1728000
測定範囲：Brix45.0～82.0%
最小目盛：Brix0.2%
測定精度：Brix±0.2%（10～40℃）
●みずあめ・はちみつ・煮豆・コンデンス
ミルク・ジャム・マーレード・液糖な
どの測定に！
●自動温度補正ですので、室温を気にせず
に測定できます。



⑪濃度計 MASTER-20T
屈折計 自動補正式
外寸：33×33×H204 8368410
測定範囲：Brix0.0～20.0%
最小目盛：Brix0.1%
※用途：果実類、低濃度用のトマト果汁・
スープ・だし汁・洗剤の測定に適
しています。自動温度補正機能付
きです。



⑫濃度計 MASTER-53T
手持屈折計
外寸：33×33×H168 5503810
重量：120g
測定範囲：Brix0.0～53.0%
最小目盛：Brix0.5%
測定精度：Brix±0.5%（10～30℃）
繰り返し性：Brix±0.25%
※用途：果汁／清涼飲料／炭酸飲料／缶詰
シロップ／スープ



⑬濃度計 MASTER-50H
手持屈折計
外寸：33×33×H168 8368800
重量：120g
測定範囲：Brix0.0～50.0%
最小目盛：Brix0.5%
耐熱強化、防水機能、自動温度補正機能
※用途：従来タイプに比べ耐熱性を強化し
たタイプです。製造現場で煮詰め
ながら製造しているサンプルを高
温のまま測定できます。たれ・佃煮・
煮汁に最適です。



⑭濃度計 MASTER-80H
手持屈折計
外寸：33×33×H168 8368700
重量：120g
測定範囲：Brix30.0～80.0%
最小目盛：Brix0.5%
耐熱強化、防水機能、自動温度補正機能
※用途：H-50と同じく耐熱性を強化した
タイプです。ジャム・マーレード・
給などの測定に適しています。強
化プリズムの採用により、ジャム
などに含まれている酸による腐食
を抑え、寿命が長くなりました。



⑮濃度計 MASTER-93H
手持屈折計
外寸：33×33×H168 8339110
重量：120g
測定範囲：Brix45.0～93.0%
最小目盛：Brix0.5%
測定精度：Brix±0.5%
自動温度補正・防水機能付（高温対応）
※用途：はちみつ／水飴／ジャム／餡／油
脂／コンデンスミルク
●Hシリーズは、自動温度補正・防水機能
に加え、耐熱性を強化しました。煮詰め
ながらの高温サンプルの測定に最適です。

ペンタイプだからこそ、
さらに便利に、使いやすく！！



⑯糖度・濃度計（ペンタイプ）
Pen-1st ペン・ファースト
外寸：160×38×H18 8375300
重量：70g
測定範囲：Brix0.0～85.0%（自動温度補正）
最小目盛：Brix0.1%
測定精度：Brix±0.5%
電源：単4アルカリ電池×1
●Pen-1stは「挿す」「浸す」「当てる」の3
つの測定が可能です。ようかん・ジャム・
はちみつ・カレー等には「挿して」、スープ・
つゆ等には「浸して」、まな板やお皿にた
らしたサンプルには「当てて」ご利用
途に合った測定方法でお使いください。
※熱いサンプルやスプーンは60℃以下で測定。