

Catalogue No.

20191-280

Professional Best Collection

EBM 厨房用品

280

●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。

**これからの衛生管理の決定版。
ハセガワ 抗菌カラー庖丁シリーズ(本刃付)**

〈抗菌カラー包丁の特長〉

■一流包丁メーカーとの共同開発製品ですから、品質は保証付きです。

■材質は、不銹スウェーデン鋼をベースにしたプライト特殊鋼です。

■柄は18-8ステンレス鋼の一体仕上げで雑菌の棲みかを作しません。

また、抗菌特殊塗装を施してありますから、食材別使い分け管理に効果的です。

熱風	煮沸	熱湯	漂白剤	紫外線
80~85℃	3分迄	OK	酸素系 塩素系 OK	OK



カラー庖丁 ハセガワ

① 牛刀 両

	商品コード
MGK-18 18cm	6606000
MGK-21 21cm	6606100
MGK-24 24cm	6606200
MGK-27 27cm	6606300

② 菜切 両

	商品コード
MNK-16 16cm	6606400
MNK-18 18cm	8224900

③ ペティナイフ 両

	商品コード
MPK-12 12cm	6606500
MPK-15 15cm	6606600

※庖丁の表示サイズは全て刃渡寸法となっております。



刃部と柄を溶接一体化してありますので、プラスチック柄の包丁のように、刃部と柄の連結部の隙間に汚水がしみ込む恐れがなく、たいへん衛生的です。



柄の部分に抗菌剤配合塗料を焼付塗装しているため、さらに衛生的です。



※柄のカラーは8色あります。色を指定していただくと共に商品コード番号(5ケタ)の後に色コード(2ケタ)を加えて御注文をお願いいたします。

※「無機系抗菌剤 カネボウ パウダー」を標準仕様として配合しています。衛生管理の面において、清潔に安心してご使用いただけます。食材による変色はありません。

MASTER COOK

マスターコック 抗菌カラー庖丁(本刃付)



④ 牛刀 両 ⑥

	商品コード
MCGK180 18cm	7380900
MCGK210 21cm	7381000
MCGK240 24cm	7381100
MCGK270 27cm	7381200
MCGK300 30cm	7381300
MCGK330 33cm	7381400

⑥ 筋引 両 ⑥

	商品コード
MCSK240 24cm	7381800
MCSK270 27cm	7381900
MCSK300 30cm	8484100

⑤ ペティナイフ 両 ⑥

	商品コード
MCPK120 12cm	7381500
MCPK150 15cm	7381600
MCPK180 18cm	7381700

⑦ 洋出刃 片 ⑥

	商品コード
MCDK180 18cm	7382000
MCDK210 21cm	7382100
MCDK240 24cm	7382200
MCDK270 27cm	7382300

- 刃身 / モリブデン・バナジウム鋼
- ハンドル / ナロンAGZ330(銀系無機抗菌剤)入り
ポリプロピレン樹脂(耐熱温度110℃)

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

※柄のカラーは6色あります。色を指定して頂くと共に商品コード番号(5ケタ)の後に色コード(2ケタ)を加えてご注文をお願い致します。



⑧ 万能型 両 ⑥

MCBK175 17.5cm 7382900

⑨ 菜切 両 ⑥

	商品コード
MCNK160 16cm	7383000
MCNK180 18cm	8484200

⑩ 骨スキ 片 ⑥

MCHK150 15cm 7382400

⑪ ガラスキ 片 ⑥

MCRK180 18cm 8484300
※⑪のカラーはブルー(40)、
ブラウン(60)のみとなります。



⑫ 柳刃 片 ⑥

	商品コード
MCYK210 21cm	7382600
MCYK240 24cm	7382700
MCYK270 27cm	7382800
MCYK300 30cm	8484400

※30cmのみカラーはブルー(40)、
ブラウン(60)のみとなります。

⑬ 蛸引 片 ⑥

MCTK300 30cm 8484500
※カラーはブルー(40)、
ブラウン(60)のみとなります。

⑭ 和出刃 片 ⑥

MCDK165 16.5cm 7382500

⑮ 小出刃 両 ⑥

	商品コード
MCKK 70 7cm	8484600
MCKK 90 9cm	8484700
MCKK 105 10.5cm	8484800
MCKK 120 12cm	8484900

※カラーはブルー(40)、ブラウン(60)のみとなります。

⑯ 小出刃 片 ⑥

	商品コード
MCAK 70 7cm	8485000
MCAK 90 9cm	8485100
MCAK 105 10.5cm	8485200
MCAK 120 12cm	8485300

※カラーはブルー(40)、ブラウン(60)のみとなります。

**MILD CUT-2000
抗菌カラー庖丁(本刃付)**

- 刃身 / モリブデン・バナジウム鋼
- ハンドル / ナロンAGZ330(銀系無機抗菌剤)入り
ポリプロピレン樹脂(耐熱温度110℃)

※柄のカラーは5色あります。色を指定して頂くと共に商品コード番号(5ケタ)の後に色コード(2ケタ)を加えてご注文をお願い致します。



⑰ 牛刀 両 ⑩	⑱ 万能型 両 ⑩	⑲ 菜切 両 ⑩
MCG 18cm 7383100	MCB 16cm 7383200	MCN 16cm 7383300

両…両刃 片…片刃 庖丁は全て右仕様となります。左仕様は別途見積り致します。

シンク・作業台・
食器戸棚

電磁調理機・
コンロ類

電子レンジ・オーブン・
トースター

焼物器・焼アミ・
焼物用品

庖丁・砥石・
庖丁差し類

まな板類

調理小物

ポット・ケトル

調理機械

炊飯器・ジャイ