

Catalogue No.

20367-404

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

庖丁・砥石・庖丁差し類

厨房用品

404

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、高い硬度と靱性を与え、切れ味を一段と高めています。
- 抗菌効果
抗菌剤が配合されたプラスチック製ハンドル

①牛刀 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
MCGK180 18 _{cm}	300	110	2.2	7380900	¥4,500
MCGK210 21 _{cm}	330	120	2.2	7381000	¥5,000
MCGK240 24 _{cm}	372	165	2.2	7381100	¥6,500
MCGK270 27 _{cm}	405	200	2.5	7381200	¥8,500
MCGK300 30 _{cm}	435	240	2.5	7381300	¥10,000
MCGK330 33 _{cm}	465	250	2.5	7381400	¥13,000

②ペティナイフ 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
MCPK120 12 _{cm}	233	50	2.0	7381500	¥3,500
MCPK150 15 _{cm}	257	60	2.0	7381600	¥4,000
MCPK180 18 _{cm}	295	70	2.0	7381700	¥4,300

③筋引 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
MCSK240 24 _{cm}	356	110	2.2	7381800	¥6,500
MCSK270 27 _{cm}	405	160	2.2	7381900	¥8,500
MCSK300 30 _{cm}	433	170	2.2	8484100	¥10,000

④洋出刃 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
MCDK180 18 _{cm}	313	210	4.0	7382000	¥12,000
MCDK210 21 _{cm}	342	245	4.0	7382140	¥13,200
MCDK240 24 _{cm}	372	300	4.0	7382200	¥15,600
MCDK270 27 _{cm}	402	335	4.0	7382300	¥18,000

⑤万能型 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
MCBK175 17.5 _{cm}	295	125	2.2	7382900	¥4,800

⑥菜切 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
MCNK160 16 _{cm}	280	120	2.2	7383000	¥4,500
MCNK180 18 _{cm}	300	140	2.2	8484200	¥5,000

⑦骨スキ 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
MCHK150 15 _{cm}	263	90	4.0	7382400	¥6,000

⑧ガラスキ 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
MCRK180 18 _{cm}	315	220	4.0	8484300	¥13,200

※⑧のカラーはブルー(40)、ブラウン(60)のみとなります。

- 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℃)

※ハンドルのカラーは6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)を加えてご注文をお願いいたします。



⑨柳刃 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
MCYK210 21 _{cm}	354	130	3.0	7382600	¥10,800
MCYK240 24 _{cm}	383	150	3.0	7382700	¥12,000
MCYK270 27 _{cm}	413	160	3.0	7382800	¥14,400
MCYK300 30 _{cm}	443	175	3.0	8484400	¥18,000

※30cmのカラーはブルー(40)、ブラウン(60)のみとなります。

⑩蛸引 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
MCTK300 30 _{cm}	443	140	3.0	8484500	¥18,000

※カラーはブルー(40)、ブラウン(60)のみとなります。

⑪和出刃 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
MCDK165 16.5 _{cm}	303	205	4.0	7382500	¥9,900

⑫小出刃 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
MCKK 70 7 _{cm}	178	50	2.0	8484600	¥3,700
MCKK 90 9 _{cm}	205	57	2.0	8484700	¥4,000
MCKK105 10.5 _{cm}	220	65	2.0	8484800	¥4,200
MCKK120 12 _{cm}	237	75	2.0	8484900	¥4,400

※カラーはブルー(40)、ブラウン(60)のみとなります。

⑬小出刃 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
MCAK 70 7 _{cm}	175	47	2.0	8485000	¥3,700
MCAK 90 9 _{cm}	205	52	2.0	8485100	¥4,000
MCAK105 10.5 _{cm}	220	60	2.0	8485200	¥4,200
MCAK120 12 _{cm}	237	65	2.0	8485300	¥4,400

※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)



ホワイト (10) イエロー (20) ピンク (30) ブルー (40) グリーン (50)

⑭牛刀 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
MCG 18 _{cm}	295	95	1.8	7383100	¥2,200

⑮万能型 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
MCB 16 _{cm}	288	110	1.8	7383200	¥2,200

⑯菜切 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
MCN 16 _{cm}	284	110	1.8	7383300	¥2,200

- 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℃)

※ハンドルのカラーは5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)を加えてご注文をお願いいたします。

両…両刃 片…片刃 庖丁は全て右仕様となります。

●このカタログに掲載されている価格は、平成27年4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。

17 レッド・トング・ホイップバー

18 調理小物

19 調理機械

20 炊飯器・ジャー

21 電磁調理器・コンロ類

22 ビザ・レンジ・オープン・バスター

15 庖丁・砥石・庖丁差し類

16 マナ板類