

Catalogue No.

20459-159

159

抗菌・カラー

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

TOJIRO Color

01
IH・ガス兼用鍋

02
ガス専用鍋

03
フライパン

04
鍋全般



〈特長〉

刃部

●医療用メス素材であるモリブデンバナジウム鋼使用
錆びにくい、粘りがある、欠けにくい等厳しい要求に答えます。

ハンドル

●現場の声にもとづいた握りやすく、疲れにくい、滑りにくい、耐久性抜群のハンドル(エラストマー樹脂使用)

●熱湯殺菌(100℃/20分)にも対応(耐熱温度115℃・ハンドル部)

●インサート成型により口元からの水、雑菌の侵入を防ぎます。

※ノバロン銀系無機抗菌剤配合

※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。



ホワイト (10)
イエロー (20)
レッド (30)
ブルー (40)
グリーン (50)
ブラック (60)

トウジロウ カラー庖丁

①牛刀 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	315	125	2.0	7587500	¥4,500
21cm	345	150	2.5	7587600	¥5,000
24cm	375	180	2.5	7587700	¥6,500
27cm	410	225	3.0	7587800	¥8,500
30cm	440	245	3.0	7587900	¥10,000
33cm	470	275	3.0	7588000	¥13,000

②ペティナイフ 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	230	50	1.8	7587000	¥3,500
15cm	260	55	1.8	7587100	¥4,000

③筋引き 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	370	140	2.5	7587300	¥6,500
27cm	400	155	2.5	7587400	¥8,500

④骨スキ 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	285	125	2.5	7587200	¥4,500

⑤薄刃 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.5cm	300	135	2.0	7588100	¥4,500

⑥三徳 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
17cm	305	125	2.0	7588200	¥4,500



⑦筋引きサーモン ブラック 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	370	140	2.5	7588360	¥9,400
27cm	400	155	2.5	7588460	¥11,500

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)

〈特長〉

- 一流庖丁メーカーとの共同開発製品ですから、品質は保証付です。
- 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りません。

また、抗菌特殊塗装を施しておりますから、食材別使い分け管理に効果的です。

熱湯
90分
90℃

煮沸
5分煮

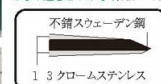
熱湯
OK

漂白剤
酸素系
塩素系
OK

紫外線
OK



刃部と柄を溶接一体化してありますので、プラスチック柄の庖丁のように、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。



⑧牛刀 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
MGK-18 18cm	310	150	1.8	6606000	¥12,100
MGK-21 21cm	334	170	1.8	6606100	¥12,900
MGK-24 24cm	376	224	2.0	6606200	¥16,300
MGK-27 27cm	406	258	2.0	6606300	¥20,400

⑨菜切 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
MNK-16 16cm	286	160	2.0	6606400	¥12,100
MNK-18 18cm	306	180	2.0	8224900	¥12,900

⑩ペティナイフ 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
MPK-12 12cm	240	70	1.8	6606500	¥9,600
MPK-15 15cm	264	78	1.8	6606600	¥9,800

※ハンドルのカラーは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)を加えてご注文をお願いいたします。

※「無機系抗菌剤」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、清潔に安心してご利用いただけます。食材による変色はありません。



別途加工費にて名入れ賜ります。

両…両刃 片…片刃 庖丁は全て右仕様です。

●このカタログに掲載されている価格は、平成30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。