

Catalogue No.

20480-182

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

抗菌・カラー

182

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ハンドル

①牛刀 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
MCGK180 18cm	300	110	2.2	7380900	¥4,800
MCGK210 21cm	330	120	2.2	7381000	¥5,400
MCGK240 24cm	372	165	2.2	7381100	¥7,000
MCGK270 27cm	405	200	2.5	7381200	¥9,100
MCGK300 30cm	435	240	2.5	7381300	¥10,700
MCGK330 33cm	465	250	2.5	7381400	¥13,900

②ベティーナイフ 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
MCPK120 12cm	233	50	2.0	7381500	¥3,800
MCPK150 15cm	257	60	2.0	7381600	¥4,300
MCPK180 18cm	295	70	2.0	7381700	¥4,600

③筋引 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
MCSK240 24cm	356	110	2.2	7381800	¥7,000
MCSK270 27cm	405	160	2.2	7381900	¥9,100
MCSK300 30cm	433	170	2.2	8484100	¥10,700

④洋出刃 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
MCDK180 18cm	313	210	4.0	7382000	¥12,900
MCDK210 21cm	342	245	4.0	7382140	¥14,100
MCDK240 24cm	372	300	4.0	7382200	¥16,700
MCDK270 27cm	402	335	4.0	7382300	¥19,300

※21cmはブルーのみとなります。

⑤万能型 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
MCBK175 17.5cm	295	125	2.2	7382900	¥5,200

⑥菜切 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
MCNK160 16cm	280	120	2.2	7383000	¥4,800
MCNK180 18cm	300	140	2.2	8484200	¥5,400

⑦骨スキ 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
MCHK150 15cm	263	90	4.0	7382400	¥6,400

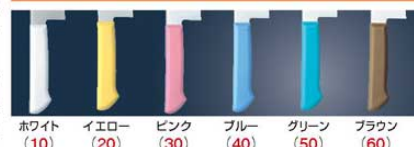
⑧ガラスキ 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
MCRK180 18cm	315	220	4.0	8484300	¥14,100

※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 21cm	354	130	3.0	7382600	¥11,600
MCYK240 24cm	383	150	3.0	7382700	¥12,900
MCYK270 27cm	413	160	3.0	7382800	¥15,400
MCYK300 30cm	443	175	3.0	8484400	¥19,300

※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 30cm	443	140	3.0	8484500	¥19,300

※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 16.5cm	303	205	4.0	7382500	¥10,600

⑫小出刃 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
MCKK 70 7cm	178	50	2.0	8484600	¥4,000
MCKK 90 9cm	205	57	2.0	8484700	¥4,300
MCKK105 10.5cm	220	65	2.0	8484800	¥4,500
MCKK120 12cm	237	75	2.0	8484900	¥4,700

※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 7cm	175	47	2.0	8485000	¥4,000
MCAK 90 9cm	205	52	2.0	8485100	¥4,300
MCAK105 10.5cm	220	60	2.0	8485200	¥4,500
MCAK120 12cm	237	65	2.0	8485300	¥4,700

※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)



⑭牛刀 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
MCG 18cm	295	95	1.8	7383100	¥2,400
MCG 21cm	330	115	1.8	7383500	¥3,200

⑮万能型 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
MCB 16cm	288	110	1.8	7383200	¥2,400

⑯菜切 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
MCN 16cm	284	110	1.8	7383300	¥2,400

- 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。



両刃 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、2019年4月1日現在のものです。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。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械
(下記参照)

12 ボール・洗い桶

13 水切り・ザル

14 計量スプーン

15 ロート・スcoop

08 庖丁