

Catalogue No.

20579-248

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

248

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



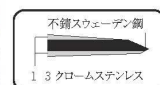
〈特長〉

- 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ブライト特殊鋼です。
- 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れません。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	煮沸	熱湯	漂白剤	紫外線
90分 90℃	5分迄	OK	酸素系 塩素系 OK	OK



刃部と柄を溶接一体化しておりますので、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。

①牛刀 MGK-18 18cm 画

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ホワイト	2-0248-0101	310	150	1.8	6606010	¥14,200
ピンク	2-0248-0102	310	150	1.8	6606020	¥14,200
イエロー	2-0248-0103	310	150	1.8	6606030	¥14,200
グリーン	2-0248-0104	310	150	1.8	6606040	¥14,200
ブルー	2-0248-0105	310	150	1.8	6606050	¥14,200
レッド	2-0248-0106	310	150	1.8	6606060	¥14,200
ブラウン	2-0248-0107	310	150	1.8	6606070	¥14,200
ブラック	2-0248-0108	310	150	1.8	6606080	¥14,200

②牛刀 MGK-21 21cm 画

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ホワイト	2-0248-0201	334	170	1.8	6606110	¥15,200
ピンク	2-0248-0202	334	170	1.8	6606120	¥15,200
イエロー	2-0248-0203	334	170	1.8	6606130	¥15,200
グリーン	2-0248-0204	334	170	1.8	6606140	¥15,200
ブルー	2-0248-0205	334	170	1.8	6606150	¥15,200
レッド	2-0248-0206	334	170	1.8	6606160	¥15,200
ブラウン	2-0248-0207	334	170	1.8	6606170	¥15,200
ブラック	2-0248-0208	334	170	1.8	6606180	¥15,200

③牛刀 MGK-24 24cm 画

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ホワイト	2-0248-0301	376	224	2.0	6606210	¥19,100
ピンク	2-0248-0302	376	224	2.0	6606220	¥19,100
イエロー	2-0248-0303	376	224	2.0	6606230	¥19,100
グリーン	2-0248-0304	376	224	2.0	6606240	¥19,100
ブルー	2-0248-0305	376	224	2.0	6606250	¥19,100
レッド	2-0248-0306	376	224	2.0	6606260	¥19,100
ブラウン	2-0248-0307	376	224	2.0	6606270	¥19,100
ブラック	2-0248-0308	376	224	2.0	6606280	¥19,100

④牛刀 MGK-27 27cm 画

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ホワイト	2-0248-0401	406	258	2.0	6606310	¥24,000
ピンク	2-0248-0402	406	258	2.0	6606320	¥24,000
イエロー	2-0248-0403	406	258	2.0	6606330	¥24,000
グリーン	2-0248-0404	406	258	2.0	6606340	¥24,000
ブルー	2-0248-0405	406	258	2.0	6606350	¥24,000
レッド	2-0248-0406	406	258	2.0	6606360	¥24,000
ブラウン	2-0248-0407	406	258	2.0	6606370	¥24,000
ブラック	2-0248-0408	406	258	2.0	6606380	¥24,000

⑤菜切 MNK-16 16cm 画

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ホワイト	2-0248-0501	286	160	2.0	6606410	¥14,200
ピンク	2-0248-0502	286	160	2.0	6606420	¥14,200
イエロー	2-0248-0503	286	160	2.0	6606430	¥14,200
グリーン	2-0248-0504	286	160	2.0	6606440	¥14,200
ブルー	2-0248-0505	286	160	2.0	6606450	¥14,200
レッド	2-0248-0506	286	160	2.0	6606460	¥14,200
ブラウン	2-0248-0507	286	160	2.0	6606470	¥14,200
ブラック	2-0248-0508	286	160	2.0	6606480	¥14,200

⑥菜切 MNK-18 18cm 画

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ホワイト	2-0248-0601	306	180	2.0	8224910	¥15,200
ピンク	2-0248-0602	306	180	2.0	8224920	¥15,200
イエロー	2-0248-0603	306	180	2.0	8224930	¥15,200
グリーン	2-0248-0604	306	180	2.0	8224940	¥15,200
ブルー	2-0248-0605	306	180	2.0	8224950	¥15,200
レッド	2-0248-0606	306	180	2.0	8224960	¥15,200
ブラウン	2-0248-0607	306	180	2.0	8224970	¥15,200
ブラック	2-0248-0608	306	180	2.0	8224980	¥15,200

⑦ペティーナイフ MPK-12 12cm 画

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ホワイト	2-0248-0701	240	70	1.8	6606510	¥10,100
ピンク	2-0248-0702	240	70	1.8	6606520	¥10,100
イエロー	2-0248-0703	240	70	1.8	6606530	¥10,100
グリーン	2-0248-0704	240	70	1.8	6606540	¥10,100
ブルー	2-0248-0705	240	70	1.8	6606550	¥10,100
レッド	2-0248-0706	240	70	1.8	6606560	¥10,100
ブラウン	2-0248-0707	240	70	1.8	6606570	¥10,100
ブラック	2-0248-0708	240	70	1.8	6606580	¥10,100

⑧ペティーナイフ MPK-15 15cm 画

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ホワイト	2-0248-0801	264	78	1.8	6606610	¥10,300
ピンク	2-0248-0802	264	78	1.8	6606620	¥10,300
イエロー	2-0248-0803	264	78	1.8	6606630	¥10,300
グリーン	2-0248-0804	264	78	1.8	6606640	¥10,300
ブルー	2-0248-0805	264	78	1.8	6606650	¥10,300
レッド	2-0248-0806	264	78	1.8	6606660	¥10,300
ブラウン	2-0248-0807	264	78	1.8	6606670	¥10,300
ブラック	2-0248-0808	264	78	1.8	6606680	¥10,300



ホワイト ピンク イエロー グリーン ブルー レッド ブラウン ブラック

※「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、清潔に安心してご使用いただけます。食材による変色はありません。



別途加工費にて名入れ賜われます。

国…両刃 国…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、2022年9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
(トースター)

12 ボール・洗い桶

13 水切り・ザル

14 水マス・スプーン

15 ロット・スコップ

08 庖丁