

Catalogue No.

20579-250

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

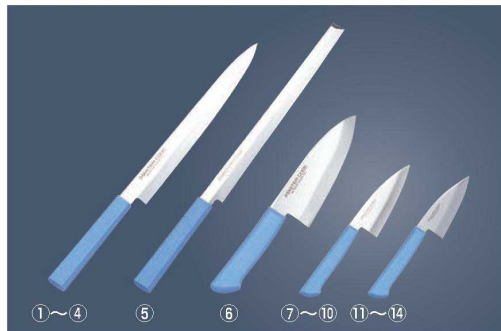
250

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

- 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℃)



ホワイト イエロー ピンク ブルー グリーン ブラウン

①柳刃 MCYK210 21cm 円

ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ホワイト	2-0250-0101	354	130	3.0	7382610 ¥11,600
イエロー	2-0250-0102	354	130	3.0	7382620 ¥11,600
ピンク	2-0250-0103	354	130	3.0	7382630 ¥11,600
ブルー	2-0250-0104	354	130	3.0	7382640 ¥11,600
グリーン	2-0250-0105	354	130	3.0	7382650 ¥11,600
ブラウン	2-0250-0106	354	130	3.0	7382660 ¥11,600

②柳刃 MCYK240 24cm 円

ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ホワイト	2-0250-0201	383	150	3.0	7382710 ¥12,900
イエロー	2-0250-0202	383	150	3.0	7382720 ¥12,900
ピンク	2-0250-0203	383	150	3.0	7382730 ¥12,900
ブルー	2-0250-0204	383	150	3.0	7382740 ¥12,900
グリーン	2-0250-0205	383	150	3.0	7382750 ¥12,900
ブラウン	2-0250-0206	383	150	3.0	7382760 ¥12,900

③柳刃 MCYK270 27cm 円

ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ホワイト	2-0250-0301	413	160	3.0	7382810 ¥15,400
イエロー	2-0250-0302	413	160	3.0	7382820 ¥15,400
ピンク	2-0250-0303	413	160	3.0	7382830 ¥15,400
ブルー	2-0250-0304	413	160	3.0	7382840 ¥15,400
グリーン	2-0250-0305	413	160	3.0	7382850 ¥15,400
ブラウン	2-0250-0306	413	160	3.0	7382860 ¥15,400

④柳刃 MCYK300 30cm 円

ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ブルー	2-0250-0401	443	175	3.0	8484440 ¥19,300
ブラウン	2-0250-0402	443	175	3.0	8484460 ¥19,300

⑤蛸引 MCTK300 30cm 円

ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ブルー	2-0250-0501	443	140	3.0	8484540 ¥19,300
ブラウン	2-0250-0502	443	140	3.0	8484560 ¥19,300

⑥和出刃 MCDK165 16.5cm 円

ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ホワイト	2-0250-0601	303	205	4.0	7382510 ¥10,600
イエロー	2-0250-0602	303	205	4.0	7382520 ¥10,600
ピンク	2-0250-0603	303	205	4.0	7382530 ¥10,600
ブルー	2-0250-0604	303	205	4.0	7382540 ¥10,600
グリーン	2-0250-0605	303	205	4.0	7382550 ¥10,600
ブラウン	2-0250-0606	303	205	4.0	7382560 ¥10,600

⑦小出刃 MCKK70 7cm 円

ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ブルー	2-0250-0701	178	50	2.0	8484640 ¥4,000
ブラウン	2-0250-0702	178	50	2.0	8484660 ¥4,000

⑧小出刃 MCKK90 9cm 円

ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ブルー	2-0250-0801	205	57	2.0	8484740 ¥4,300
ブラウン	2-0250-0802	205	57	2.0	8484760 ¥4,300

⑨小出刃 MCKK105 10.5cm 円

ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ブルー	2-0250-0901	220	65	2.0	8484840 ¥4,500
ブラウン	2-0250-0902	220	65	2.0	8484860 ¥4,500

⑩小出刃 MCKK120 12cm 円

ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ブルー	2-0250-1001	237	75	2.0	8484940 ¥4,700
ブラウン	2-0250-1002	237	75	2.0	8484960 ¥4,700

⑪小出刃 MCAK70 7cm 円

ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ブルー	2-0250-1101	175	47	2.0	8485040 ¥4,000
ブラウン	2-0250-1102	175	47	2.0	8485060 ¥4,000

⑫小出刃 MCAK90 9cm 円

ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ブルー	2-0250-1201	205	52	2.0	8485140 ¥4,300
ブラウン	2-0250-1202	205	52	2.0	8485160 ¥4,300

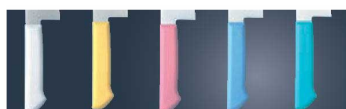
⑬小出刃 MCAK105 10.5cm 円

ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ブルー	2-0250-1301	220	60	2.0	8485240 ¥4,500
ブラウン	2-0250-1302	220	60	2.0	8485260 ¥4,500

⑭小出刃 MCAK120 12cm 円

ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ブルー	2-0250-1401	237	65	2.0	8485340 ¥4,700
ブラウン	2-0250-1402	237	65	2.0	8485360 ¥4,700

MILD CUT-2000 抗菌カラー庖丁(本刃付)



ホワイト イエロー ピンク ブルー グリーン

⑮牛刀 MCG 18cm 両

ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ホワイト	2-0250-1501	295	95	1.8	7383110 ¥2,600
イエロー	2-0250-1502	295	95	1.8	7383120 ¥2,600
ピンク	2-0250-1503	295	95	1.8	7383130 ¥2,600
ブルー	2-0250-1504	295	95	1.8	7383140 ¥2,600
グリーン	2-0250-1505	295	95	1.8	7383150 ¥2,600

⑯牛刀 MCG 21cm 両

ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ホワイト	2-0250-1601	330	115	1.8	7383510 ¥3,400
イエロー	2-0250-1602	330	115	1.8	7383520 ¥3,400
ピンク	2-0250-1603	330	115	1.8	7383530 ¥3,400
ブルー	2-0250-1604	330	115	1.8	7383540 ¥3,400
グリーン	2-0250-1605	330	115	1.8	7383550 ¥3,400

⑰万能型 MCB 16cm 両

ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ホワイト	2-0250-1701	288	110	1.8	7383210 ¥2,600
イエロー	2-0250-1702	288	110	1.8	7383220 ¥2,600
ピンク	2-0250-1703	288	110	1.8	7383230 ¥2,600
ブルー	2-0250-1704	288	110	1.8	7383240 ¥2,600
グリーン	2-0250-1705	288	110	1.8	7383250 ¥2,600

⑱菜切 MCN 16cm 両

ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ホワイト	2-0250-1801	284	110	1.8	7383310 ¥2,600
イエロー	2-0250-1802	284	110	1.8	7383320 ¥2,600
ピンク	2-0250-1803	284	110	1.8	7383330 ¥2,600
ブルー	2-0250-1804	284	110	1.8	7383340 ¥2,600
グリーン	2-0250-1805	284	110	1.8	7383350 ¥2,600

- 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℃)

両…両刃 円…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

12 ボール・洗い桶

13 水切り・ザル

14 水マス・計量スプーン

15 ロット・スリッパ

08 庖丁