

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

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



①牛刀 MCGK180 18cm 両刃

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ホワイト	4-0251-0101	300	110	2.2	7380910	¥5,100
イエロー	4-0251-0102	300	110	2.2	7380920	¥5,100
ピンク	4-0251-0103	300	110	2.2	7380930	¥5,100
ブルー	4-0251-0104	300	110	2.2	7380940	¥5,100
グリーン	4-0251-0105	300	110	2.2	7380950	¥5,100
ブラウン	4-0251-0106	300	110	2.2	7380960	¥5,100

②牛刀 MCGK210 21cm 両刃

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ホワイト	4-0251-0201	330	120	2.2	7381010	¥5,700
イエロー	4-0251-0202	330	120	2.2	7381020	¥5,700
ピンク	4-0251-0203	330	120	2.2	7381030	¥5,700
ブルー	4-0251-0204	330	120	2.2	7381040	¥5,700
グリーン	4-0251-0205	330	120	2.2	7381050	¥5,700
ブラウン	4-0251-0206	330	120	2.2	7381060	¥5,700

③牛刀 MCGK240 24cm 両刃

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ホワイト	4-0251-0301	372	165	2.2	7381110	¥7,400
イエロー	4-0251-0302	372	165	2.2	7381120	¥7,400
ピンク	4-0251-0303	372	165	2.2	7381130	¥7,400
ブルー	4-0251-0304	372	165	2.2	7381140	¥7,400
グリーン	4-0251-0305	372	165	2.2	7381150	¥7,400
ブラウン	4-0251-0306	372	165	2.2	7381160	¥7,400

④牛刀 MCGK270 27cm 両刃

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ホワイト	4-0251-0401	405	200	2.5	7381210	¥9,600
イエロー	4-0251-0402	405	200	2.5	7381220	¥9,600
ピンク	4-0251-0403	405	200	2.5	7381230	¥9,600
ブルー	4-0251-0404	405	200	2.5	7381240	¥9,600
グリーン	4-0251-0405	405	200	2.5	7381250	¥9,600
ブラウン	4-0251-0406	405	200	2.5	7381260	¥9,600

⑤牛刀 MCGK300 30cm 両刃

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ホワイト	4-0251-0501	435	240	2.5	7381310	¥11,300
イエロー	4-0251-0502	435	240	2.5	7381320	¥11,300
ピンク	4-0251-0503	435	240	2.5	7381330	¥11,300
ブルー	4-0251-0504	435	240	2.5	7381340	¥11,300
グリーン	4-0251-0505	435	240	2.5	7381350	¥11,300
ブラウン	4-0251-0506	435	240	2.5	7381360	¥11,300

⑥牛刀 MCGK330 33cm 両刃

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ホワイト	4-0251-0601	465	250	2.5	7381410	¥14,600
イエロー	4-0251-0602	465	250	2.5	7381420	¥14,600
ピンク	4-0251-0603	465	250	2.5	7381430	¥14,600
ブルー	4-0251-0604	465	250	2.5	7381440	¥14,600
グリーン	4-0251-0605	465	250	2.5	7381450	¥14,600
ブラウン	4-0251-0606	465	250	2.5	7381460	¥14,600

⑦ベティナーナイフ MCPK120 12cm 両刃

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ホワイト	4-0251-0701	233	50	2.0	7381510	¥4,000
イエロー	4-0251-0702	233	50	2.0	7381520	¥4,000
ピンク	4-0251-0703	233	50	2.0	7381530	¥4,000
ブルー	4-0251-0704	233	50	2.0	7381540	¥4,000
グリーン	4-0251-0705	233	50	2.0	7381550	¥4,000
ブラウン	4-0251-0706	233	50	2.0	7381560	¥4,000

⑧ベティナーナイフ MCPK150 15cm 両刃

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ホワイト	4-0251-0801	257	60	2.0	7381610	¥4,600
イエロー	4-0251-0802	257	60	2.0	7381620	¥4,600
ピンク	4-0251-0803	257	60	2.0	7381630	¥4,600
ブルー	4-0251-0804	257	60	2.0	7381640	¥4,600
グリーン	4-0251-0805	257	60	2.0	7381650	¥4,600
ブラウン	4-0251-0806	257	60	2.0	7381660	¥4,600

⑨ベティナーナイフ MCPK180 18cm 両刃

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ホワイト	4-0251-0901	295	70	2.0	7381710	¥4,900
イエロー	4-0251-0902	295	70	2.0	7381720	¥4,900
ピンク	4-0251-0903	295	70	2.0	7381730	¥4,900
ブルー	4-0251-0904	295	70	2.0	7381740	¥4,900
グリーン	4-0251-0905	295	70	2.0	7381750	¥4,900
ブラウン	4-0251-0906	295	70	2.0	7381760	¥4,900

⑩筋引 MCSK240 24cm 両刃

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ホワイト	4-0251-1001	356	110	2.2	7381810	¥7,400
イエロー	4-0251-1002	356	110	2.2	7381820	¥7,400
ピンク	4-0251-1003	356	110	2.2	7381830	¥7,400
ブルー	4-0251-1004	356	110	2.2	7381840	¥7,400
グリーン	4-0251-1005	356	110	2.2	7381850	¥7,400
ブラウン	4-0251-1006	356	110	2.2	7381860	¥7,400

⑪筋引 MCSK270 27cm 両刃

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ホワイト	4-0251-1101	405	160	2.2	7381910	¥9,600
イエロー	4-0251-1102	405	160	2.2	7381920	¥9,600
ピンク	4-0251-1103	405	160	2.2	7381930	¥9,600
ブルー	4-0251-1104	405	160	2.2	7381940	¥9,600
グリーン	4-0251-1105	405	160	2.2	7381950	¥9,600
ブラウン	4-0251-1106	405	160	2.2	7381960	¥9,600

⑫筋引 MCSK300 30cm 両刃

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ホワイト	4-0251-1201	433	170	2.2	8484110	¥11,300
イエロー	4-0251-1202	433	170	2.2	8484120	¥11,300
ピンク	4-0251-1203	433	170	2.2	8484130	¥11,300
ブルー	4-0251-1204	433	170	2.2	8484140	¥11,300
グリーン	4-0251-1205	433	170	2.2	8484150	¥11,300
ブラウン	4-0251-1206	433	170	2.2	8484160	¥11,300

⑬洋出刃 MCDK180 18cm 片刃

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ホワイト	4-0251-1301	313	210	4.0	7382010	¥13,600
イエロー	4-0251-1302	313	210	4.0	7382020	¥13,600
ピンク	4-0251-1303	313	210	4.0	7382030	¥13,600
ブルー	4-0251-1304	313	210	4.0	7382040	¥13,600
グリーン	4-0251-1305	313	210	4.0	7382050	¥13,600
ブラウン	4-0251-1306	313	210	4.0	7382060	¥13,600

⑭洋出刃 MCDK210 21cm 片刃

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ブルー	4-0251-1401	342	245	4.0	7382140	¥14,900

(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℃)

⑮洋出刃 MCDK240 24cm 片刃

⑮洋出刃 MCDK240 24cm 片						572
	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ホワイト	4-0251-1501	372	300	4.0	7382210	¥17,600
イエロー	4-0251-1502	372	300	4.0	7382220	¥17,600
ピンク	4-0251-1503	372	300	4.0	7382230	¥17,600
ブルー	4-0251-1504	372	300	4.0	7382240	¥17,600
グリーン	4-0251-1505	372	300	4.0	7382250	¥17,600
ブラウン	4-0251-1506	372	300	4.0	7382260	¥17,600

⑯洋出刃 MCDK270 27cm 片刃

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ホワイト	4-0251-1601	402	335	4.0	7382310	¥20,300
イエロー	4-0251-1602	402	335	4.0	7382320	¥20,300
ピンク	4-0251-1603	402	335	4.0	7382330	¥20,300
ブルー	4-0251-1604	402	335	4.0	7382340	¥20,300
グリーン	4-0251-1605	402	335	4.0	7382350	¥20,300
ブラウン	4-0251-1606	402	335	4.0	7382360	¥20,300

⑰万能型 MCBK175 17.5cm 両刃

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ホワイト	4-0251-1701	295	125	2.2	7382910	¥5,500
イエロー	4-0251-1702	295	125	2.2	7382920	¥5,500
ピンク	4-0251-1703	295	125	2.2	7382930	¥5,500
ブルー	4-0251-1704	295	125	2.2	7382940	¥5,500
グリーン	4-0251-1705	295	125	2.2	7382950	¥5,500
ブラウン	4-0251-1706	295	125	2.2	7382960	¥5,500

⑱菜切 MCNK160 16cm 両刃

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ホワイト	4-0251-1801	280	120	2.2	7383010	¥5,100
イエロー	4-0251-1802	280	120	2.2	7383020	¥5,100
ピンク	4-0251-1803	280	120	2.2	7383030	¥5,100
ブルー	4-0251-1804	280	120	2.2	7383040	¥5,100
グリーン	4-0251-1805	280	120	2.2	7383050	¥5,100
ブラウン	4-0251-1806	280	120	2.2	7383060	¥5,100

⑲菜切 MCNK180 18cm 両刃

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ホワイト	4-0251-1901	300	140	2.2	8484210	¥5,700
イエロー	4-0251-1902	300	140	2.2	8484220	¥5,700
ピンク	4-0251-1903	300	140	2.2	8484230	¥5,700
ブルー	4-0251-1904	300	140	2.2	8484240	¥5,700
グリーン	4-0251-1905	300	140	2.2	8484250	¥5,700
ブラウン	4-0251-1906	300	140	2.2	8484260	¥5,700

⑳骨スキ MCHK150 15cm 片刃

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ホワイト	4-0251-2001	263	90	4.0	7382410	¥6,800
イエロー	4-0251-2002	263	90	4.0	7382420	¥6,800
ピンク	4-0251-2003	263	90	4.0	7382430	¥6,800
ブルー	4-0251-2004	263	90	4.0	7382440	¥6,800
グリーン	4-0251-2005	263	90	4.0	7382450	¥6,800
ブラウン	4-0251-2006	263	90	4.0	7382460	¥6,800

㉑ガラスキ MCRK180 18cm 片刃

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ブルー	4-0251-2101	315	220	4.0	8484340	¥14,900
ブラウン	4-0251-2102	315	220	4.0	8484360	¥14,900

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、2024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。