

Catalogue No.

20666-252

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

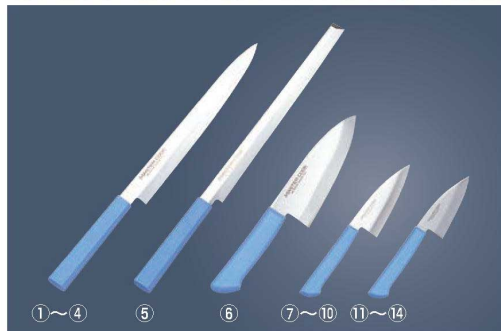
252

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/ノバコン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 片

ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ホワイト	5-0252-0101	354	130	3.0	7382610 ¥12,200
イエロー	5-0252-0102	354	130	3.0	7382620 ¥12,200
ピンク	5-0252-0103	354	130	3.0	7382630 ¥12,200
ブルー	5-0252-0104	354	130	3.0	7382640 ¥12,200
グリーン	5-0252-0105	354	130	3.0	7382650 ¥12,200
ブラウン	5-0252-0106	354	130	3.0	7382660 ¥12,200

②柳刃 MCYK240 24cm 片

ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ホワイト	5-0252-0201	383	150	3.0	7382710 ¥13,600
イエロー	5-0252-0202	383	150	3.0	7382720 ¥13,600
ピンク	5-0252-0203	383	150	3.0	7382730 ¥13,600
ブルー	5-0252-0204	383	150	3.0	7382740 ¥13,600
グリーン	5-0252-0205	383	150	3.0	7382750 ¥13,600
ブラウン	5-0252-0206	383	150	3.0	7382760 ¥13,600

③柳刃 MCYK270 27cm 片

ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ホワイト	5-0252-0301	413	160	3.0	7382810 ¥16,200
イエロー	5-0252-0302	413	160	3.0	7382820 ¥16,200
ピンク	5-0252-0303	413	160	3.0	7382830 ¥16,200
ブルー	5-0252-0304	413	160	3.0	7382840 ¥16,200
グリーン	5-0252-0305	413	160	3.0	7382850 ¥16,200
ブラウン	5-0252-0306	413	160	3.0	7382860 ¥16,200

④柳刃 MCYK300 30cm 片

ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ブルー	5-0252-0401	443	175	3.0	8484440 ¥20,300
ブラウン	5-0252-0402	443	175	3.0	8484460 ¥20,300

⑤蛸引 MCTK300 30cm 片

ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ブルー	5-0252-0501	443	140	3.0	8484540 ¥20,300
ブラウン	5-0252-0502	443	140	3.0	8484560 ¥20,300

⑥和出刃 MCDK165 16.5cm 片

ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ホワイト	5-0252-0601	303	205	4.0	7382510 ¥11,200
イエロー	5-0252-0602	303	205	4.0	7382520 ¥11,200
ピンク	5-0252-0603	303	205	4.0	7382530 ¥11,200
ブルー	5-0252-0604	303	205	4.0	7382540 ¥11,200
グリーン	5-0252-0605	303	205	4.0	7382550 ¥11,200
ブラウン	5-0252-0606	303	205	4.0	7382560 ¥11,200

⑦小出刃 MCKK70 7cm 両

ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ブルー	5-0252-0701	178	50	2.0	8484640 ¥4,200
ブラウン	5-0252-0702	178	50	2.0	8484660 ¥4,200

⑧小出刃 MCKK90 9cm 両

ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ブルー	5-0252-0801	205	57	2.0	8484740 ¥4,600
ブラウン	5-0252-0802	205	57	2.0	8484760 ¥4,600

⑨小出刃 MCKK105 10.5cm 両

ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ブルー	5-0252-0901	220	65	2.0	8484840 ¥4,800
ブラウン	5-0252-0902	220	65	2.0	8484860 ¥4,800

⑩小出刃 MCKK120 12cm 両

ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ブルー	5-0252-1001	237	75	2.0	8484940 ¥5,000
ブラウン	5-0252-1002	237	75	2.0	8484960 ¥5,000

⑪小出刃 MCAK70 7cm 片

ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ブルー	5-0252-1101	175	47	2.0	8485040 ¥4,200
ブラウン	5-0252-1102	175	47	2.0	8485060 ¥4,200

⑫小出刃 MCAK90 9cm 片

ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ブルー	5-0252-1201	205	52	2.0	8485140 ¥4,600
ブラウン	5-0252-1202	205	52	2.0	8485160 ¥4,600

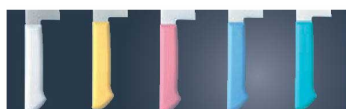
⑬小出刃 MCAK105 10.5cm 片

ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ブルー	5-0252-1301	220	60	2.0	8485240 ¥4,800
ブラウン	5-0252-1302	220	60	2.0	8485260 ¥4,800

⑭小出刃 MCAK120 12cm 片

ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ブルー	5-0252-1401	237	65	2.0	8485340 ¥5,000
ブラウン	5-0252-1402	237	65	2.0	8485360 ¥5,000

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	5-0252-1501	295	95	1.8	7383110 ¥2,600
イエロー	5-0252-1502	295	95	1.8	7383120 ¥2,600
ピンク	5-0252-1503	295	95	1.8	7383130 ¥2,600
ブルー	5-0252-1504	295	95	1.8	7383140 ¥2,600
グリーン	5-0252-1505	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	5-0252-1601	330	115	1.8	7383510 ¥3,400
イエロー	5-0252-1602	330	115	1.8	7383520 ¥3,400
ピンク	5-0252-1603	330	115	1.8	7383530 ¥3,400
ブルー	5-0252-1604	330	115	1.8	7383540 ¥3,400
グリーン	5-0252-1605	330	115	1.8	7383550 ¥3,400

- 刃部/モリブデン・バナジウム鋼
- ハンドル/ノバコンAGZ330(銀系無機抗菌剤)入り
ポリプロピレン樹脂(耐熱温度110℃)

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	5-0252-1701	288	110	1.8	7383210 ¥2,600
イエロー	5-0252-1702	288	110	1.8	7383220 ¥2,600
ピンク	5-0252-1703	288	110	1.8	7383230 ¥2,600
ブルー	5-0252-1704	288	110	1.8	7383240 ¥2,600
グリーン	5-0252-1705	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	5-0252-1801	284	110	1.8	7383310 ¥2,600
イエロー	5-0252-1802	284	110	1.8	7383320 ¥2,600
ピンク	5-0252-1803	284	110	1.8	7383330 ¥2,600
ブルー	5-0252-1804	284	110	1.8	7383340 ¥2,600
グリーン	5-0252-1805	284	110	1.8	7383350 ¥2,600

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、2025年9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。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械
(トング・スプーン)

12 ボール・洗い桶

13 水切り・ザル

14 水マス・フーン
計量スプーン

15 ロート・スcoop

08 庖丁