

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)



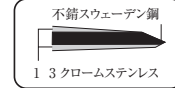
〈特長〉

- 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りません。また、抗菌特殊塗装を施してありますから、食材別使い分け管理に効果的です。

熱風 90分 90℃	煮沸 5分迄	熱湯 OK	漂白剤 酸素系 塩素系 OK	紫外線 OK
------------------	-----------	----------	-------------------------	-----------



刃部と柄を溶接一体化してありますので、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れ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

ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
ホワイト	6-0250-0101	310	150	1.8	6606010	¥17,600
ピンク	6-0250-0102	310	150	1.8	6606020	¥17,600
イエロー	6-0250-0103	310	150	1.8	6606030	¥17,600
グリーン	6-0250-0104	310	150	1.8	6606040	¥17,600
ブルー	6-0250-0105	310	150	1.8	6606050	¥17,600
レッド	6-0250-0106	310	150	1.8	6606060	¥17,600
ブラック	6-0250-0107	310	150	1.8	6606080	¥17,600

②牛刀 MGK-21 21cm

ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
ホワイト	6-0250-0201	334	170	1.8	6606110	¥18,800
ピンク	6-0250-0202	334	170	1.8	6606120	¥18,800
イエロー	6-0250-0203	334	170	1.8	6606130	¥18,800
グリーン	6-0250-0204	334	170	1.8	6606140	¥18,800
ブルー	6-0250-0205	334	170	1.8	6606150	¥18,800
レッド	6-0250-0206	334	170	1.8	6606160	¥18,800
ブラック	6-0250-0207	334	170	1.8	6606180	¥18,800

③牛刀 MGK-24 24cm

ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
ホワイト	6-0250-0301	376	224	2.0	6606210	¥23,500
ピンク	6-0250-0302	376	224	2.0	6606220	¥23,500
イエロー	6-0250-0303	376	224	2.0	6606230	¥23,500
グリーン	6-0250-0304	376	224	2.0	6606240	¥23,500
ブルー	6-0250-0305	376	224	2.0	6606250	¥23,500
レッド	6-0250-0306	376	224	2.0	6606260	¥23,500
ブラック	6-0250-0307	376	224	2.0	6606280	¥23,500

④牛刀 MGK-27 27cm

ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
ホワイト	6-0250-0401	406	258	2.0	6606310	¥26,400
ピンク	6-0250-0402	406	258	2.0	6606320	¥26,400
イエロー	6-0250-0403	406	258	2.0	6606330	¥26,400
グリーン	6-0250-0404	406	258	2.0	6606340	¥26,400
ブルー	6-0250-0405	406	258	2.0	6606350	¥26,400
レッド	6-0250-0406	406	258	2.0	6606360	¥26,400
ブラック	6-0250-0407	406	258	2.0	6606380	¥26,400

⑤菜切 MNK-16 16cm

ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
ホワイト	6-0250-0501	286	160	2.0	6606410	¥15,600
ピンク	6-0250-0502	286	160	2.0	6606420	¥15,600
イエロー	6-0250-0503	286	160	2.0	6606430	¥15,600
グリーン	6-0250-0504	286	160	2.0	6606440	¥15,600
ブルー	6-0250-0505	286	160	2.0	6606450	¥15,600
レッド	6-0250-0506	286	160	2.0	6606460	¥15,600
ブラック	6-0250-0507	286	160	2.0	6606470	¥15,600
ブラック	6-0250-0508	286	160	2.0	6606480	¥15,600

⑥菜切 MNK-18 18cm

ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
ホワイト	6-0250-0601	306	180	2.0	8224910	¥18,800
ピンク	6-0250-0602	306	180	2.0	8224920	¥18,800
イエロー	6-0250-0603	306	180	2.0	8224930	¥18,800
グリーン	6-0250-0604	306	180	2.0	8224940	¥18,800
ブルー	6-0250-0605	306	180	2.0	8224950	¥18,800
レッド	6-0250-0606	306	180	2.0	8224960	¥18,800
ブラック	6-0250-0607	306	180	2.0	8224980	¥18,800

⑦ペティナイフ MPK-12 12cm

ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
ホワイト	6-0250-0701	240	70	1.8	6606510	¥11,100
ピンク	6-0250-0702	240	70	1.8	6606520	¥11,100
イエロー	6-0250-0703	240	70	1.8	6606530	¥11,100
グリーン	6-0250-0704	240	70	1.8	6606540	¥11,100
ブルー	6-0250-0705	240	70	1.8	6606550	¥11,100
レッド	6-0250-0706	240	70	1.8	6606560	¥11,100
ブラック	6-0250-0707	240	70	1.8	6606580	¥11,100

⑧ペティナイフ MPK-15 15cm

ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
ホワイト	6-0250-0801	264	78	1.8	6606610	¥13,000
ピンク	6-0250-0802	264	78	1.8	6606620	¥13,000
イエロー	6-0250-0803	264	78	1.8	6606630	¥13,000
グリーン	6-0250-0804	264	78	1.8	6606640	¥13,000
ブルー	6-0250-0805	264	78	1.8	6606650	¥13,000
レッド	6-0250-0806	264	78	1.8	6606660	¥13,000
ブラック	6-0250-0807	264	78	1.8	6606680	¥13,000



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ります。

画…両刃 罫…片刃 庖丁は全て右仕様です。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械
(下ごしらえ)

12 ボール・洗い桶

13 水切り・ザル

14 水マス・計量スプーン

15 ロート・スコップ

08 庖丁