

MASTER COOK マスターコックシリーズ



⑩～⑱材質:刀身/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度)



マスターコック カラー包丁 (モリブデンバナジウム鋼) 抗菌

⑬ 牛刀 [CHFB-01] B

mm	ホワイト	ピンク	イエロー	グリーン	ブルー	ブラウン	
180	13-0127-1301	13-0127-1302	13-0127-1303	13-0127-1304	13-0127-1305	13-0127-1306	¥ 4,800
210	13-0127-1307	13-0127-1308	13-0127-1309	13-0127-1310	13-0127-1311	13-0127-1312	¥ 5,400
240	13-0127-1313	13-0127-1314	13-0127-1315	13-0127-1316	13-0127-1317	13-0127-1318	¥ 7,000
270	13-0127-1319	13-0127-1320	13-0127-1321	13-0127-1322	13-0127-1323	13-0127-1324	¥ 9,100
300	13-0127-1325	13-0127-1326	13-0127-1327	13-0127-1328	13-0127-1329	13-0127-1330	¥10,700
330	13-0127-1331	13-0127-1332	13-0127-1333	13-0127-1334	13-0127-1335	13-0127-1336	¥13,900

⑭ ペティ [CHFB-02] B

mm	ホワイト	ピンク	イエロー	グリーン	ブルー	ブラウン	
120	13-0127-1401	13-0127-1402	13-0127-1403	13-0127-1404	13-0127-1405	13-0127-1406	¥3,800
150	13-0127-1407	13-0127-1408	13-0127-1409	13-0127-1410	13-0127-1411	13-0127-1412	¥4,300
180	13-0127-1413	13-0127-1414	13-0127-1415	13-0127-1416	13-0127-1417	13-0127-1418	¥4,600

● カラーバリエーション
ハンドルカラーは6色あり、肉類、魚貝類、野菜、果実、パン類、加工食品など食品別に利用出来るので衛生管理ができます。

● 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。

⑮ 筋引 [CHFB-03] B

mm	ホワイト	ピンク	イエロー	グリーン	ブルー	ブラウン	
210		13-0127-1501			13-0127-1502		¥ 5,400
240	13-0127-1503	13-0127-1504	13-0127-1505	13-0127-1506	13-0127-1507	13-0127-1508	¥ 7,000
270	13-0127-1509	13-0127-1510	13-0127-1511	13-0127-1512	13-0127-1513	13-0127-1514	¥ 9,100
300	13-0127-1515	13-0127-1516	13-0127-1517	13-0127-1518	13-0127-1519	13-0127-1520	¥10,700

⑯ 菜切 [CHFB-04] B

mm	ホワイト	ピンク	イエロー	グリーン	ブルー	ブラウン	
160	13-0127-1601	13-0127-1602	13-0127-1603	13-0127-1604	13-0127-1605	13-0127-1606	¥4,800
180	13-0127-1607	13-0127-1608	13-0127-1609	13-0127-1610	13-0127-1611	13-0127-1612	¥5,400

⑰ 柳刃 [CHFB-05] B

mm	ホワイト	ピンク	イエロー	グリーン	ブルー	ブラウン	
210	13-0127-1701	13-0127-1702	13-0127-1703	13-0127-1704	13-0127-1705	13-0127-1706	¥11,600
240	13-0127-1707	13-0127-1708	13-0127-1709	13-0127-1710	13-0127-1711	13-0127-1712	¥12,900
270	13-0127-1713	13-0127-1714	13-0127-1715	13-0127-1716	13-0127-1717	13-0127-1718	¥15,400

⑱ 洋出刃 [CHFB-06] B

mm	ホワイト	ピンク	イエロー	グリーン	ブルー	ブラウン	
180	13-0127-1801	13-0127-1802	13-0127-1803	13-0127-1804	13-0127-1805	13-0127-1806	¥12,900
210	13-0127-1807	13-0127-1808	13-0127-1809	13-0127-1810	13-0127-1811	13-0127-1812	¥14,100
240	13-0127-1813	13-0127-1814	13-0127-1815	13-0127-1816	13-0127-1817	13-0127-1818	¥16,700
270	13-0127-1819	13-0127-1820	13-0127-1821	13-0127-1822	13-0127-1823	13-0127-1824	¥19,300

⑲ 和風出刃 [CHFB-07] B

mm	ホワイト	ピンク	イエロー	グリーン	ブルー	ブラウン	
165	13-0127-1901	13-0127-1902	13-0127-1903	13-0127-1904	13-0127-1905	13-0127-1906	¥10,600
210					13-0127-1907		¥21,000
240					13-0127-1908		¥23,600

風味絶佳 ECHIZEN 包丁シリーズ

風味絶佳 職人の技による最高の切れ味と使いやすさを考慮したデザインが融和した、「持つよろこび」と「使うよろこび」を感じられる特別な包丁です。

機能性と美しさの融合

片面16面層の、パイ生地のような鋼を鍛えることから生まれる美しい波紋。親指に施されたほどよくぼみと、柄の波のようなライン、和包丁にヒントを得たシノギを両側に入れることで、安定した握り心地、勝手の良さを実現しました。機能性と美しさを兼ね備えた逸品です。

高級ステンレス刃物鋼VG10

越前で作られるVG10ステンレス刃物鋼は、ステンレスに厳選された純度の高い原料鉄を最適な配合で調合し、最高の精鋼技術で作られた、靱り強い高級刃物鋼です。耐食性、耐摩耗性に優れているため、高い切れ味が長持ちします。



切れ味を追求したブレード素材

親指にほどよくぼみと、波のようなライン

強化木を使用し、安定した握り心地



風味絶佳 ECHIZEN ナチュラル

① 三徳 [CHOD-27] T 刃渡 180mm 13-0127-0101 ¥34,000	④ 薄引 [CHOD-30] T 刃渡 210mm 13-0127-0401 ¥36,000
② 中三徳 [CHOD-28] T 刃渡 150mm 13-0127-0201 ¥32,000	⑤ 洋出刃 [CHOD-31] T 刃渡 165mm 13-0127-0501 ¥42,000
③ ペティ [CHOD-29] T 刃渡 120mm 13-0127-0301 ¥26,000	



風味絶佳 ECHIZEN グレー

⑥ 三徳 [CHOD-32] T 刃渡 180mm 13-0127-0601 ¥34,000	⑨ 薄引 [CHOD-35] T 刃渡 210mm 13-0127-0901 ¥36,000
⑦ 中三徳 [CHOD-33] T 刃渡 150mm 13-0127-0701 ¥32,000	⑩ 洋出刃 [CHOD-36] T 刃渡 165mm 13-0127-1001 ¥42,000
⑧ ペティ [CHOD-34] T 刃渡 120mm 13-0127-0801 ¥26,000	

※上記の価格には消費税は含まれておりません。

料理道具

001 ~ 009

001 鍋・フライパン

002 ホットプレート・トースター

003 食卓・給食道具

004 コンテナ類

005 キッチンポット・保存器

006 ボトル・ミキサー

007 まな板・包丁・砥石

008 種類 中華用品

009 揚げ物用品