

これからの衛生管理の決定版

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物がしみ込む恐れがなく、たいへん衛生的です。



不銹スウェーデン鋼
1 3 クロームステンレス

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	1-0270-0101	310	150	1.8	6606010	¥12,900
ピンク	1-0270-0102	310	150	1.8	6606020	¥12,900
イエロー	1-0270-0103	310	150	1.8	6606030	¥12,900
グリーン	1-0270-0104	310	150	1.8	6606040	¥12,900
ブルー	1-0270-0105	310	150	1.8	6606050	¥12,900
レッド	1-0270-0106	310	150	1.8	6606060	¥12,900
ブラウン	1-0270-0107	310	150	1.8	6606070	¥12,900
ブラック	1-0270-0108	310	150	1.8	6606080	¥12,900

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	1-0270-0201	334	170	1.8	6606110	¥13,800
ピンク	1-0270-0202	334	170	1.8	6606120	¥13,800
イエロー	1-0270-0203	334	170	1.8	6606130	¥13,800
グリーン	1-0270-0204	334	170	1.8	6606140	¥13,800
ブルー	1-0270-0205	334	170	1.8	6606150	¥13,800
レッド	1-0270-0206	334	170	1.8	6606160	¥13,800
ブラウン	1-0270-0207	334	170	1.8	6606170	¥13,800
ブラック	1-0270-0208	334	170	1.8	6606180	¥13,800

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	1-0270-0301	376	224	2.0	6606210	¥17,400
ピンク	1-0270-0302	376	224	2.0	6606220	¥17,400
イエロー	1-0270-0303	376	224	2.0	6606230	¥17,400
グリーン	1-0270-0304	376	224	2.0	6606240	¥17,400
ブルー	1-0270-0305	376	224	2.0	6606250	¥17,400
レッド	1-0270-0306	376	224	2.0	6606260	¥17,400
ブラウン	1-0270-0307	376	224	2.0	6606270	¥17,400
ブラック	1-0270-0308	376	224	2.0	6606280	¥17,400

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	1-0270-0401	406	258	2.0	6606310	¥21,800
ピンク	1-0270-0402	406	258	2.0	6606320	¥21,800
イエロー	1-0270-0403	406	258	2.0	6606330	¥21,800
グリーン	1-0270-0404	406	258	2.0	6606340	¥21,800
ブルー	1-0270-0405	406	258	2.0	6606350	¥21,800
レッド	1-0270-0406	406	258	2.0	6606360	¥21,800
ブラウン	1-0270-0407	406	258	2.0	6606370	¥21,800
ブラック	1-0270-0408	406	258	2.0	6606380	¥21,800

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	1-0270-0501	286	160	2.0	6606410	¥12,900
ピンク	1-0270-0502	286	160	2.0	6606420	¥12,900
イエロー	1-0270-0503	286	160	2.0	6606430	¥12,900
グリーン	1-0270-0504	286	160	2.0	6606440	¥12,900
ブルー	1-0270-0505	286	160	2.0	6606450	¥12,900
レッド	1-0270-0506	286	160	2.0	6606460	¥12,900
ブラウン	1-0270-0507	286	160	2.0	6606470	¥12,900
ブラック	1-0270-0508	286	160	2.0	6606480	¥12,900

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	1-0270-0601	306	180	2.0	8224910	¥13,800
ピンク	1-0270-0602	306	180	2.0	8224920	¥13,800
イエロー	1-0270-0603	306	180	2.0	8224930	¥13,800
グリーン	1-0270-0604	306	180	2.0	8224940	¥13,800
ブルー	1-0270-0605	306	180	2.0	8224950	¥13,800
レッド	1-0270-0606	306	180	2.0	8224960	¥13,800
ブラウン	1-0270-0607	306	180	2.0	8224970	¥13,800
ブラック	1-0270-0608	306	180	2.0	8224980	¥13,800

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	1-0270-0701	240	70	1.8	6606510	¥9,200
ピンク	1-0270-0702	240	70	1.8	6606520	¥9,200
イエロー	1-0270-0703	240	70	1.8	6606530	¥9,200
グリーン	1-0270-0704	240	70	1.8	6606540	¥9,200
ブルー	1-0270-0705	240	70	1.8	6606550	¥9,200
レッド	1-0270-0706	240	70	1.8	6606560	¥9,200
ブラウン	1-0270-0707	240	70	1.8	6606570	¥9,200
ブラック	1-0270-0708	240	70	1.8	6606580	¥9,200

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	1-0270-0801	264	78	1.8	6606610	¥9,400
ピンク	1-0270-0802	264	78	1.8	6606620	¥9,400
イエロー	1-0270-0803	264	78	1.8	6606630	¥9,400
グリーン	1-0270-0804	264	78	1.8	6606640	¥9,400
ブルー	1-0270-0805	264	78	1.8	6606650	¥9,400
レッド	1-0270-0806	264	78	1.8	6606660	¥9,400
ブラウン	1-0270-0807	264	78	1.8	6606670	¥9,400
ブラック	1-0270-0808	264	78	1.8	6606680	¥9,400



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
(下記しらす)

12 ボール・洗水桶

13 水切り・ザル

14 水マス・スプーン

15 ロート・スコップ

08 庖丁