

※このページの庖丁の表示サイズは、すべて刃渡り寸法となっております。

## TKG-NEO(ネオ)カラーシリーズ 抗菌



### TKG-NEO(ネオ)カラー庖丁 抗菌

#### ① ペティーナイフ(両刃) <ATK-79>

12cm 全長230 重量50(g) 背厚1.8 ￥4,400

15cm 全長260 重量55(g) 背厚1.8 ￥5,000

#### ② 牛刀(両刃) <ATK-80>

18cm 全長315 重量125(g) 背厚2.0 ￥5,600

21cm 全長345 重量150(g) 背厚2.5 ￥6,300

24cm 全長375 重量180(g) 背厚2.5 ￥8,100

27cm 全長410 重量225(g) 背厚3.0 ￥10,500

30cm 全長440 重量245(g) 背厚3.0 ￥12,100

#### ③ 筋引(両刃) <ATK-81>

24cm 全長370 重量140(g) 背厚2.5 ￥8,100

27cm 全長400 重量155(g) 背厚2.5 ￥10,500

#### ④ 三徳庖丁 17cm(両刃) <ATK-82> ￥5,600

全長305 重量125(g) 背厚2.0

### これからの衛生管理の決定版!

## TKG-PRO(プロ) 業務用 抗菌カラー庖丁 抗菌

※御注文の際は、色を御指定ください。



#### ホワイト

ペティーナイフ12cm 1-0335-0701

ペティーナイフ15cm 1-0335-0702

牛刀18cm 1-0335-0801

牛刀21cm 1-0335-0802

牛刀24cm 1-0335-0803

牛刀27cm 1-0335-0804

牛刀30cm 1-0335-0805

三徳庖丁17.5cm 1-0335-0901

菜切庖丁16cm 1-0335-1001

菜切庖丁18cm 1-0335-1002

ペティーナイフ12cm 1-0335-0707

ペティーナイフ15cm 1-0335-0708

牛刀18cm 1-0335-0816

牛刀21cm 1-0335-0817

牛刀24cm 1-0335-0818

牛刀27cm 1-0335-0819

牛刀30cm 1-0335-0820

三徳庖丁17.5cm 1-0335-0904

菜切庖丁16cm 1-0335-1007

菜切庖丁18cm 1-0335-1008

#### イエロー

ペティーナイフ12cm 1-0335-0703

ペティーナイフ15cm 1-0335-0704

牛刀18cm 1-0335-0806

牛刀21cm 1-0335-0807

牛刀24cm 1-0335-0808

牛刀27cm 1-0335-0809

牛刀30cm 1-0335-0810

三徳庖丁17.5cm 1-0335-0902

菜切庖丁16cm 1-0335-1003

菜切庖丁18cm 1-0335-1004

ペティーナイフ12cm 1-0335-0709

ペティーナイフ15cm 1-0335-0710

牛刀18cm 1-0335-0821

牛刀21cm 1-0335-0822

牛刀24cm 1-0335-0823

牛刀27cm 1-0335-0824

牛刀30cm 1-0335-0825

三徳庖丁17.5cm 1-0335-0905

菜切庖丁16cm 1-0335-1009

菜切庖丁18cm 1-0335-1010

#### ピンク

ペティーナイフ12cm 1-0335-0705

ペティーナイフ15cm 1-0335-0706

牛刀18cm 1-0335-0811

牛刀21cm 1-0335-0812

牛刀24cm 1-0335-0813

牛刀27cm 1-0335-0814

牛刀30cm 1-0335-0815

三徳庖丁17.5cm 1-0335-0903

菜切庖丁16cm 1-0335-1005

菜切庖丁18cm 1-0335-1006

ペティーナイフ12cm 1-0335-0711

ペティーナイフ15cm 1-0335-0712

牛刀18cm 1-0335-0826

牛刀21cm 1-0335-0827

牛刀24cm 1-0335-0828

牛刀27cm 1-0335-0829

牛刀30cm 1-0335-0830

三徳庖丁17.5cm 1-0335-0906

菜切庖丁16cm 1-0335-1011

菜切庖丁18cm 1-0335-1012

特長 ●ハンドルは抗菌加工が施され、衛生管理に最適。

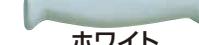
●現場の声にもとづいた握りやすく、疲れない、滑りにくい、耐久性抜群のハンドル。

●ハンドルカラーを6色用意。食材別に使用でき衛生管理ができます。

●熱湯殺菌(100℃ 20分)にも対応。

●インサート成型により口元からの水、雑菌の浸入を防ぎます。

材質 刀身:モリブデンバナジウム鋼  
ハンドル:エラストマー樹脂(ノバロン銀系無機抗菌剤配合) 耐熱温度:115℃



ホワイト

ペティーナイフ12cm 1-0335-0101

ペティーナイフ15cm 1-0335-0102

牛刀18cm 1-0335-0201

牛刀21cm 1-0335-0202

牛刀24cm 1-0335-0203

牛刀27cm 1-0335-0204



イエロー

ペティーナイフ12cm 1-0335-0103

ペティーナイフ15cm 1-0335-0104

牛刀18cm 1-0335-0205

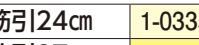
牛刀21cm 1-0335-0206

牛刀24cm 1-0335-0207

牛刀27cm 1-0335-0208

牛刀30cm 1-0335-0209

販売終了



レッド

ペティーナイフ12cm 1-0335-0105

ペティーナイフ15cm 1-0335-0106

牛刀18cm 1-0335-0210

牛刀21cm 1-0335-0211

牛刀24cm 1-0335-0212

牛刀27cm 1-0335-0213

筋引24cm 1-0335-0305

筋引27cm 1-0335-0306

三徳庖丁17cm 1-0335-0403

菜切16.5cm 1-0335-0503

骨スキ15cm 1-0335-0603

ブルー

ペティーナイフ12cm 1-0335-0107

ペティーナイフ15cm 1-0335-0108

牛刀18cm 1-0335-0214

牛刀21cm 1-0335-0215

牛刀24cm 1-0335-0216

牛刀27cm 1-0335-0217

筋引24cm 1-0335-0307

筋引27cm 1-0335-0308

三徳庖丁17cm 1-0335-0404

菜切16.5cm 1-0335-0504

骨スキ15cm 1-0335-0604

グリーン

ペティーナイフ12cm 1-0335-0109

ペティーナイフ15cm 1-0335-0110

牛刀18cm 1-0335-0218

牛刀21cm 1-0335-0219

牛刀24cm 1-0335-0220

牛刀27cm 1-0335-0221

筋引24cm 1-0335-0309

筋引27cm 1-0335-0310

三徳庖丁17cm 1-0335-0405

菜切16.5cm 1-0335-0505

骨スキ15cm 1-0335-0605

ブラック

ペティーナイフ12cm 1-0335-0111

ペティーナイフ15cm 1-0335-0112

牛刀18cm 1-0335-0222

牛刀21cm 1-0335-0223

牛刀24cm 1-0335-0224

牛刀27cm 1-0335-0225

筋引24cm 1-0335-0311

筋