

※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 ※御注文の際は、色を御指定ください。

- 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
- ⑤ 菜切 16.5cm(両刃)〈ATK-83〉¥5,600**
全長300 重量135(g) 背厚2.0
- ⑥ 骨スキ 15cm(片刃)〈ATK-99〉¥5,800**
全長295 重量125(g) 背厚2.5

レッド	ブルー	グリーン	ブラック
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 三徳包丁17cm 1-0335-0403 菜切16.5cm 1-0335-0503 骨スキ15cm 1-0335-0603	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 三徳包丁17cm 1-0335-0404 菜切16.5cm 1-0335-0504 骨スキ15cm 1-0335-0604	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 三徳包丁17cm 1-0335-0405 菜切16.5cm 1-0335-0505 骨スキ15cm 1-0335-0605	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 筋引27cm 1-0335-0312 三徳包丁17cm 1-0335-0406 菜切16.5cm 1-0335-0506 骨スキ15cm 1-0335-0606

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	イエロー	ピンク
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 1-0335-0703 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 1-0335-0705 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
ブルー	グリーン	ブラック
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	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	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	イエロー
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	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 販売終了
筋引24cm 1-0335-0301 筋引27cm 1-0335-0302 三徳包丁17cm 1-0335-0401 菜切16.5cm 1-0335-0501 骨スキ15cm 1-0335-0601	筋引24cm 1-0335-0303 筋引27cm 1-0335-0304 三徳包丁17cm 1-0335-0402 菜切16.5cm 1-0335-0502 骨スキ15cm 1-0335-0602

- ⑦ ペティーナイフ(両刃)〈ATK-42〉**
12cm 全長238 重量60(g) 背厚1.7 ¥ 9,500
15cm 全長270 重量70(g) 背厚2.0 ¥10,500
- ⑧ 牛刀(両刃)〈ATK-43〉**
18cm 全長315 重量150(g) 背厚2.0 ¥12,500
21cm 全長343 重量170(g) 背厚2.0 ¥13,500
24cm 全長374 重量210(g) 背厚2.5 ¥18,000
27cm 全長403 重量220(g) 背厚2.5 ¥21,000
30cm 全長433 重量240(g) 背厚2.5 ¥22,000
- ⑨ 三徳庖丁(両刃)〈ATK-44〉**
17.5cm 全長316 重量170(g) 背厚2.0 ¥12,500
- ⑩ 菜切庖丁(両刃)〈ATK-45〉**
16cm 全長297 重量170(g) 背厚2.0 ¥11,600
18cm 全長304 重量180(g) 背厚2.0 ¥12,600

多彩なカラーバリエーション

ハンドルのカラーは6色あり、肉類、魚貝類、野菜、果実、パン類、加工済食品など食品別に利用できるので衛生管理に最適です。

- 刀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、刀部と柄の連結部の隙間に汚水等がしみ込む恐れがなく、たいへん衛生的です。
- ハンドル部は、18-8ステンレス製の一体成型で雑菌の住み家を作れません。なお、抗菌剤配合特殊塗料を焼付塗装してありますので、たいへん衛生的です。

材質:刀身 モリブデンバナジウム鋼
ハンドル 18-8ステンレス抗菌焼付塗装