

※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。

**MASTER COOK マスターコック 抗菌カラー庖丁シリーズ** 抗菌

**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が衛生管理ができます。



**切れ味の鋭さと特長**

- **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。
- **抗菌効果**  
プラスチック製ハンドルに抗菌剤が配合しており、抗菌効果抜群です。

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  
ポリプロピレン樹脂 (耐熱温度110℃)

**マスターコック 抗菌カラー庖丁** 抗菌 ※御注文の際は、色を御指定ください。

- ① ペティナイフ(両刃) <AMS-E2> B**  
12cm 全長233 重量50(g) 背厚2.0 **¥ 4,000**  
15cm 全長257 重量60(g) 背厚2.0 **¥ 4,600**  
18cm 全長295 重量70(g) 背厚2.5 **¥ 4,900**
- ② 牛刀(両刃) <AMS-E3> B**  
18cm 全長300 重量110(g) 背厚2.2 **¥ 5,100**  
21cm 全長330 重量120(g) 背厚2.2 **¥ 5,700**  
24cm 全長372 重量165(g) 背厚2.2 **¥ 7,400**  
27cm 全長405 重量200(g) 背厚2.5 **¥ 9,600**  
30cm 全長435 重量240(g) 背厚2.5 **¥11,300**  
33cm 全長465 重量250(g) 背厚2.5 **¥14,600**

- ③ 筋引(両刃) <AMS-E4> B**  
24cm 全長356 重量110(g) 背厚2.2 **¥ 7,400**  
27cm 全長405 重量160(g) 背厚2.2 **¥ 9,600**  
30cm 全長433 重量170(g) 背厚2.2 **¥11,300**
- ④ 洋出刃(片刃) <AMS-E5> B**  
18cm 全長313 重量210(g) 背厚4.0 **¥13,600**  
21cm 全長342 重量245(g) 背厚4.0 **¥14,900**  
24cm 全長372 重量300(g) 背厚4.0 **¥17,600**  
27cm 全長402 重量335(g) 背厚4.0 **¥20,300**
- ⑤ 万能庖丁(両刃) <AMS-E6> B**  
17.5cm 全長295 重量125(g) 背厚2.2 **¥ 5,500**

- ⑥ 骨スキ(片刃) <AMS-E7> B**  
15cm 全長263 重量90(g) 背厚2.2 **¥ 6,800**
- ⑦ 菜切(両刃) <AMS-E8> B**  
16cm 全長280 重量120(g) 背厚2.2 **¥ 5,100**  
18cm 全長300 重量140(g) 背厚2.2 **¥ 5,700**
- ⑧ 柳刃(片刃) <AMS-F0> B**  
21cm 全長354 重量130(g) 背厚3.0 **¥12,200**  
24cm 全長383 重量150(g) 背厚3.0 **¥13,600**  
27cm 全長413 重量160(g) 背厚3.0 **¥16,200**
- ⑨ 和風出刃(片刃) <AMS-F2> B**  
16.5cm 全長303 重量205(g) 背厚4.0 **¥11,200**



ホワイト



ブルー



グリーン

ペティナイフ12cm	1-0338-0101
ペティナイフ15cm	1-0338-0102
ペティナイフ18cm	1-0338-0103
牛刀18cm	1-0338-0201
牛刀21cm	1-0338-0202
牛刀24cm	1-0338-0203
牛刀27cm	1-0338-0204
牛刀30cm	1-0338-0205
牛刀33cm	1-0338-0206
筋引24cm	1-0338-0301
筋引27cm	1-0338-0302
筋引30cm	1-0338-0303

洋出刃18cm	1-0338-0401
洋出刃21cm	1-0338-0402
洋出刃24cm	1-0338-0403
洋出刃27cm	1-0338-0404
万能庖丁17.5cm	1-0338-0501
骨スキ15cm	1-0338-0601
菜切16cm	1-0338-0701
菜切18cm	1-0338-0702
柳刃21cm	1-0338-0801
柳刃24cm	1-0338-0802
柳刃27cm	1-0338-0803
和風出刃16.5cm	1-0338-0901

ペティナイフ12cm	1-0338-0104
ペティナイフ15cm	1-0338-0105
ペティナイフ18cm	1-0338-0106
牛刀18cm	1-0338-0207
牛刀21cm	1-0338-0208
牛刀24cm	1-0338-0209
牛刀27cm	1-0338-0210
牛刀30cm	1-0338-0211
牛刀33cm	1-0338-0212
筋引24cm	1-0338-0304
筋引27cm	1-0338-0305
筋引30cm	1-0338-0306

洋出刃18cm	1-0338-0405
洋出刃21cm	1-0338-0406
洋出刃24cm	1-0338-0407
洋出刃27cm	1-0338-0408
万能庖丁17.5cm	1-0338-0502
骨スキ15cm	1-0338-0602
菜切16cm	1-0338-0703
菜切18cm	1-0338-0704
柳刃21cm	1-0338-0804
柳刃24cm	1-0338-0805
柳刃27cm	1-0338-0806
和風出刃16.5cm	1-0338-0902

ペティナイフ12cm	1-0338-0107
ペティナイフ15cm	1-0338-0108
ペティナイフ18cm	1-0338-0109
牛刀18cm	1-0338-0213
牛刀21cm	1-0338-0214
牛刀24cm	1-0338-0215
牛刀27cm	1-0338-0216
牛刀30cm	1-0338-0217
牛刀33cm	1-0338-0218
筋引24cm	1-0338-0307
筋引27cm	1-0338-0308
筋引30cm	1-0338-0309

洋出刃18cm	1-0338-0409
洋出刃21cm	1-0338-0410
洋出刃24cm	1-0338-0411
洋出刃27cm	1-0338-0412
万能庖丁17.5cm	1-0338-0503
骨スキ15cm	1-0338-0603
菜切16cm	1-0338-0705
菜切18cm	1-0338-0706
柳刃21cm	1-0338-0807
柳刃24cm	1-0338-0808
柳刃27cm	1-0338-0809
和風出刃16.5cm	1-0338-0903



ブラウン



ピンク



イエロー

ペティナイフ12cm	1-0338-0110
ペティナイフ15cm	1-0338-0111
ペティナイフ18cm	1-0338-0112
牛刀18cm	1-0338-0219
牛刀21cm	1-0338-0220
牛刀24cm	1-0338-0221
牛刀27cm	1-0338-0222
牛刀30cm	1-0338-0223
牛刀33cm	1-0338-0224
筋引24cm	1-0338-0310
筋引27cm	1-0338-0311
筋引30cm	1-0338-0312

洋出刃18cm	1-0338-0413
洋出刃21cm	1-0338-0414
洋出刃24cm	1-0338-0415
洋出刃27cm	1-0338-0416
万能庖丁17.5cm	1-0338-0504
骨スキ15cm	1-0338-0604
菜切16cm	1-0338-0707
菜切18cm	1-0338-0708
柳刃21cm	1-0338-0810
柳刃24cm	1-0338-0811
柳刃27cm	1-0338-0812
和風出刃16.5cm	1-0338-0904

ペティナイフ12cm	1-0338-0113
ペティナイフ15cm	1-0338-0114
ペティナイフ18cm	1-0338-0115
牛刀18cm	1-0338-0225
牛刀21cm	1-0338-0226
牛刀24cm	1-0338-0227
牛刀27cm	1-0338-0228
牛刀30cm	1-0338-0229
牛刀33cm	1-0338-0230
筋引24cm	1-0338-0313
筋引27cm	1-0338-0314
筋引30cm	1-0338-0315

洋出刃18cm	1-0338-0417
洋出刃21cm	1-0338-0418
洋出刃24cm	1-0338-0419
洋出刃27cm	1-0338-0420
万能庖丁17.5cm	1-0338-0505
骨スキ15cm	1-0338-0605
菜切16cm	1-0338-0709
菜切18cm	1-0338-0710
柳刃21cm	1-0338-0813
柳刃24cm	1-0338-0814
柳刃27cm	1-0338-0815
和風出刃16.5cm	1-0338-0905

ペティナイフ12cm	1-0338-0116
ペティナイフ15cm	1-0338-0117
ペティナイフ18cm	1-0338-0118
牛刀18cm	1-0338-0231
牛刀21cm	1-0338-0232
牛刀24cm	1-0338-0233
牛刀27cm	1-0338-0234
牛刀30cm	1-0338-0235
牛刀33cm	1-0338-0236
筋引24cm	1-0338-0316
筋引27cm	1-0338-0317
筋引30cm	1-0338-0318

洋出刃18cm	1-0338-0421
洋出刃21cm	1-0338-0422
洋出刃24cm	1-0338-0423
洋出刃27cm	1-0338-0424
万能庖丁17.5cm	1-0338-0506
骨スキ15cm	1-0338-0606
菜切16cm	1-0338-0711
菜切18cm	1-0338-0712
柳刃21cm	1-0338-0816
柳刃24cm	1-0338-0817
柳刃27cm	1-0338-0818
和風出刃16.5cm	1-0338-0906



**マスターコック 抗菌カラー庖丁** 抗菌

⑩ 和風出刃(片刃)ブルー <AMS-M1> B						
cm	全長	g	背厚	価格		
1-0338-1001	MCWK-210	21	345	355	5.0	¥22,100
1-0338-1002	MCWK-240	24	380	415	5.0	¥24,800

⑪ 洋出刃(両刃)ブルー <AMS-M2> B						
cm	全長	g	背厚	価格		
1-0338-1101	MCDK-210W	21	345	240	4.0	¥14,900

鍋類

フライパン・グリルパン

ガストロノームパン・ホテルパン

バット・番重・コンテナ

食缶・給食道具

キッチンポット・保存容器

ボール・ザル・漬物・米びつ

庖丁・ナイフ・砥石

まな板・庖丁差・殺菌庫

そばうどん・パスタ用品

蒸し器・中華揚げ物用品