TKG-NEO(ネオ)シリーズ

迷ったらコレ

〈TKG ネオ〉刀身とハンドルが一体化、ハンドルが抜けたり腐ったりしません。

特長と品質
- TKG-NEO(ネオ)シリーズは、近代化学が生んだクラフト技術(DP法・内部脱炭防止法)を駆使し、刀鋼(3枚複合)はスウェーデン鋼海綿鉄をベースにモリブデン・バナジウム・クロームを添加して、耐摩耗性に優れ、プロ用に設計された庖丁です。
- DPスウェーデン鋼-スウェーデンで産出した高純度の鉄鉱石をヘガネス法と呼ばれる低温ガス還元法で不純物を取り除き、精錬・製鋼された特殊ステンレス合金鋼です。耐食性・耐摩擦性に大変優れており、末永くご使用いただけます。また、DP加工により折れる心配がなく、安全で研ぎ易く仕上げております。
- SDスウェーデン鋼-スウェーデン鋼を主体として、モリブデン、バナジウムを添加して耐摩擦性、抗張性(ねばり)を高め、鋭利性、耐久性、耐錆性、研ぎ易さ等すべて御満足頂ける本職用包丁です。
- 18-8ステンレス鋼製のモナカハンドルは錆びにくく、洗い易い事から従来の木柄ハンドルに比較して、バイ菌の繁殖を防ぎ衛生的です。又、高圧・高温(180℃)殺菌洗浄が可能です。

TKG-NEO(ネオ)

❶ ペティーナイフ(DP鋼・両刃)〈ATK-84〉

	cm	全長	g	背厚	
1-0329-0101	12	225	65	1.8	¥7,900
1-0329-0102	15	255	70	1.8	¥8,700

❷ 牛刀(DP鋼・両刃)〈ATK-85〉

	cm	全長	g	背厚	
1-0329-0201	18	305	150	2.0	¥11,600
1-0329-0202	21	335	160	2.0	¥12,800
1-0329-0203	24	375	210	2.2	¥16,200
1-0329-0204	27	405	255	2.5	¥20,300
1-0329-0205	30	435	290	2.5	¥26,600

❸ 筋引(DP鋼・両刃)〈ATK-86〉

	cm	全長	g	背厚	
1-0329-0301	24	360	150	2.2	¥16,200
1-0329-0302	27	395	200	2.5	¥20,300

❹ 洋出刃(DP鋼・両刃)〈ATK-87〉

	cm	全長	g	背厚		
1-0329-0401	17	290	175	3.5	¥23,200	
1-0329-0402	21	345	270	4.0	¥26,600	
~~1-0329-0403~~	~~24~~	~~380~~	~~350~~	~~5.0~~	~~¥29,000~~	廃盤

❺ 三徳(DP鋼・両刃)〈ATK-89〉

	cm	全長	g	背厚	
1-0329-0501	17	290	150	2.0	¥11,600

❻ 菜切(DP鋼・両刃)〈ATK-90〉

	cm	全長	g	背厚	
1-0329-0601	16.5	295	160	2.0	¥11,600

❼ パンスライサー(SD鋼)〈ATK-91〉

	cm	全長	g	
1-0329-0701	21.5	340	135	¥11,600

❽ 柳刃(SD鋼・片刃)〈ATK-92〉

	cm	全長	g	背厚	
1-0329-0801	21	340	140	2.5	¥19,100
1-0329-0802	24	380	190	3.0	¥21,400
1-0329-0803	27	410	210	3.0	¥24,900
1-0329-0804	30	440	250	3.5	¥30,100

❾ 蛸引(SD鋼・片刃)〈ATK-A1〉

	cm	全長	g	背厚	
1-0329-0901	24	370	155	3.0	¥21,400
1-0329-0902	27	410	195	3.0	¥24,900
1-0329-0903	30	440	220	3.5	¥30,100

TKG-NEO(ネオ)

❿ 小出刃(DP鋼・片刃)〈ATK-93〉

	cm	全長	g	背厚	
1-0329-1001	10.5	215	130	3.2	¥10,500
1-0329-1002	12	230	140	3.2	¥11,600

⓫ 出刃(DP鋼・片刃)〈ATK-94〉

	cm	全長	g	背厚	
1-0329-1101	15	280	225	4.0	¥19,700
1-0329-1102	16.5	295	250	4.0	¥20,900
1-0329-1103	18	320	310	5.0	¥30,100
1-0329-1104	21	350	360	5.0	¥35,900

⓬ 骨スキ(DP鋼・片刃)〈ATK-B0〉

	cm	全長	g	背厚	
1-0329-1201	15	275	140	3.0	¥12,200

⓭ 中華庖丁(DP鋼)〈ATK-95〉

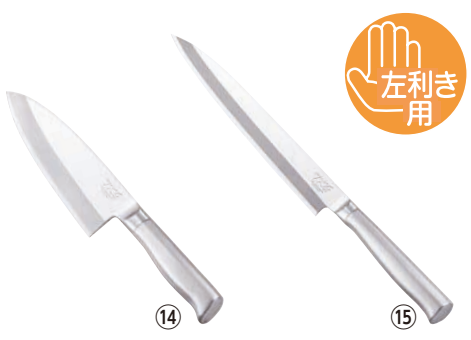
	cm		全長	g	背厚	
1-0329-1301	22	220× 90	330	530	4.0	¥27,800
1-0329-1302	22.5(薄口)	225×100	340	510	2.5	¥30,700
1-0329-1303	22.5(厚口)	225×100	340	580	4.0	¥34,700

⑧～⑪の和庖丁はハンドルが握りやすく、すべりにくい左右非対称ハンドルになっています。

TKG-NEO(ネオ)シリーズ 左利き用

〈TKG ネオ〉刀身とハンドルが一体化、ハンドルが抜けたり腐ったりしません。

品質
- DPスウェーデン鋼-スウェーデンで産出した高純度の鉄鉱石をヘガネス法と呼ばれる低温ガス還元法で不純物を取り除き、精錬・製鋼された特殊ステンレス合金鋼です。耐食性・耐摩擦性に大変優れており、末永くご使用いただけます。また、DP加工により折れる心配がなく、安全で研ぎ易く仕上げております。
- SDスウェーデン鋼-スウェーデン鋼を主体として、モリブデン、バナジウムを添加して耐摩擦性、抗張性(ねばり)を高め、鋭利性、耐久性、耐錆性、研ぎ易さ等すべて御満足頂ける本職用包丁です。
- 18-8ステンレス鋼製のモナカハンドルは錆びにくく、洗い易い事から従来の木柄ハンドルに比較して、バイ菌の繁殖を防ぎ衛生的です。又、高圧・高温(180℃)殺菌洗浄が可能です。



TKG-NEO(ネオ)

⓮ 出刃(DP鋼・片刃) 左利き用〈ATK-B2〉

	cm	全長	g	背厚	
1-0329-1401	15	280	225	4.0	¥29,000
1-0329-1402	16.5	295	250	4.0	¥31,300

⓯ 柳刃(SD鋼・片刃) 左利き用〈ATK-B1〉

	cm	全長	g	背厚	
1-0329-1501	24	380	190	3.0	¥31,800
1-0329-1502	27	410	210	3.0	¥37,000

Point ☑ ― ポイント ―

特長
- TKG-NEO(ネオ)シリーズは、近代化学が生んだクラフト技術(DP法・内部脱炭防止法)を駆使し、刀鋼(3枚複合)はスウェーデン鋼海綿鉄をベースにモリブデン・バナジウム・クロームを添加して、耐摩耗性に優れ、プロ用に設計された庖丁です。

⑭⑮の和庖丁はハンドルが握りやすく、すべりにくい左右非対称ハンドルになっています。

特長
- モナカハンドルの板厚を薄く空洞にすることで軽量化し、手の負担を軽減します。
- ステンレス一体型ハンドルは菌の侵入や増殖を防ぎ、熱湯消毒可能で衛生的です。