

※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 ペティナイフ(両刃)〈ATK-79〉
12cm 全長230 重量50(g) 背厚1.8 ¥4,800
15cm 全長260 重量55(g) 背厚1.8 ¥5,400
- ② 牛刀(両刃)〈ATK-80〉
18cm 全長315 重量125(g) 背厚2.0 ¥ 6,100
21cm 全長345 重量150(g) 背厚2.5 ¥ 6,900
24cm 全長375 重量180(g) 背厚2.5 ¥ 9,000
27cm 全長410 重量225(g) 背厚3.0 ¥11,500
- ③ 筋引(両刃)〈ATK-81〉
24cm 全長370 重量140(g) 背厚2.5 ¥ 9,000
27cm 全長400 重量155(g) 背厚2.5 ¥11,500
- ④ 三徳庖丁 17cm(両刃)〈ATK-82) ¥6,100
全長305 重量125(g) 背厚2.0
- ⑤ 菜切 16.5cm(両刃)〈ATK-83) ¥6,100
全長300 重量135(g) 背厚2.0
- ⑥ 骨スキ 15cm(片刃)〈ATK-99) ¥6,300
全長295 重量125(g) 背厚2.5

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、疲れにくい、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

| | |
|------------|-------------|
| ペティナイフ12cm | 1-0335-0101 |
| ペティナイフ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 |
| 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 |



イエロー

| | |
|------------|-------------|
| ペティナイフ12cm | 1-0335-0103 |
| ペティナイフ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 |
| 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 |



レッド

| | |
|------------|-------------|
| ペティナイフ12cm | 1-0335-0105 |
| ペティナイフ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 |



ブルー

| | |
|------------|-------------|
| ペティナイフ12cm | 1-0335-0107 |
| ペティナイフ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 |



グリーン

| | |
|------------|-------------|
| ペティナイフ12cm | 1-0335-0109 |
| ペティナイフ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 |



ブラック

| | |
|------------|-------------|
| ペティナイフ12cm | 1-0335-0111 |
| ペティナイフ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。



| | |
|------------|-------------|
| ペティナイフ12cm | 1-0335-0701 |
| ペティナイフ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 |
| ペティナイフ12cm | 1-0335-0703 |
| ペティナイフ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 |
| ペティナイフ12cm | 1-0335-0705 |
| ペティナイフ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 |
| ペティナイフ12cm | 1-0335-0707 |
| ペティナイフ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 |
| ペティナイフ12cm | 1-0335-0709 |
| ペティナイフ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 |
| ペティナイフ12cm | 1-0335-0711 |
| ペティナイフ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 |

⑦ ペティナイフ(両刃)〈ATK-42) ¥9,500

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) ¥13,000

18cm 全長315 重量150(g) 背厚2.0 ¥13,000
21cm 全長343 重量170(g) 背厚2.0 ¥14,000
24cm 全長374 重量210(g) 背厚2.5 ¥18,500
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) ¥13,000

17.5cm 全長316 重量170(g) 背厚2.0 ¥13,000

⑩ 菜切庖丁(両刃)〈ATK-45) ¥12,000

16cm 全長297 重量170(g) 背厚2.0 ¥12,000
18cm 全長304 重量180(g) 背厚2.0 ¥13,000

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すみ家を作しません。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

料理道具
調理小物
調理機械
厨房機器・設備
サービス用品
喫茶用品
軽食・製菓用品
洗濯用品
清掃用品
靴下
消耗品
ウェット
フラット
テーブル
卓上用品
料理演出用品
グラス
ホテル・旅館用品
椅子
サイン
店舗備品