

※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も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あります。
- 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	
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	
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