

TKG TKG-PRO 銀鱗 TKG-PRO(プロ)銀鱗(ぎんりん)和庖丁シリーズ

High Carbonステンレス

高い信頼性と実績をもった大同特殊鋼ハイカーボステンレス1K-6材(クロム・モリブデン・バナジウムを含有した特殊鋼)と熟練した職人の技術によって作り出されたプロの為の高級庖丁です。
又、裏スキ(刃の裏側のくぼみ)により砥石の当たりがよく刃付けが容易に出来ます。



18-8ステンレス フロスティー仕上げ
握り易く設計されたデザインと18-8ステンレス
最中製なので、錆びにくく洗浄器にも使用でき
ますので菌の繁殖を防ぎ衛生的です。



TKG PRO(プロ)銀鱗

① 柳刃(片刃)〈ATK-96〉

	cm	全長	g	背厚	
5-0274-1601	21	340	123	2.3	¥16,000
5-0274-1602	24	400	150	2.3	¥18,000
5-0274-1603	27	410	160	2.3	¥20,000

② 出刃(片刃)〈ATK-97〉

	cm	全長	g	背厚	
5-0274-1701	15	290	230	4.5	¥17,000
5-0274-1702	16.5	310	250	4.5	¥18,000
5-0274-1703	18	320	265	4.5	¥22,000

③ アジ切(片刃)〈ATK-98〉

	cm	全長	g	背厚	
5-0274-1801	10.5	220	121	2.7	¥13,000
5-0274-1802	12	230	126	2.7	¥14,000

これからの衛生管理の決定版!



多彩なカラーバリエーション

ハンドルのカラーは4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衛生管理に最適です。

材質: 刀身 モリブデンバナジウム鋼(ゼロクリア加工)
ハンドル 18-8ステンレス抗菌焼付塗装

※エコクリーンの詳しい説明は資料集に掲載しております。

イエロー ピンク ブルー グリーン

エコクリーン TKG-PRO(プロ)業務用抗菌カラー包丁 [エコクリン]

① ペティーナフ(両刃)〈AEK-47〉 目 ※御注文の際は、色を御指定ください。

cm	イエロー	ピンク	ブルー	グリーン	全長	質量(g)	背厚	
12	5-0277-0101	5-0277-0102	5-0277-0103	5-0277-0104	238	60	1.7	¥9,600
15	5-0277-0105	5-0277-0106	5-0277-0107	5-0277-0108	270	70	2.0	¥10,700

② 牛刀(両刃)〈AEK-48〉 目

cm	イエロー	ピンク	ブルー	グリーン	全長	質量(g)	背厚	
18	5-0277-0201	5-0277-0202	5-0277-0203	5-0277-0204	315	150	2.0	¥12,800
21	5-0277-0205	5-0277-0206	5-0277-0207	5-0277-0208	343	170	2.0	¥13,600
24	5-0277-0209	5-0277-0210	5-0277-0211	5-0277-0212	374	210	2.5	¥18,300
27	5-0277-0213	5-0277-0214	5-0277-0215	5-0277-0216	403	220	2.5	¥21,000
30	5-0277-0217	5-0277-0218	5-0277-0219	5-0277-0220	433	240	2.5	¥22,000

③ 三徳庖丁(両刃)〈AEK-49〉 目 ¥12,800

cm	イエロー	ピンク	ブルー	グリーン	全長	質量(g)	背厚	
17.5	5-0277-0301	5-0277-0302	5-0277-0303	5-0277-0304	316	170	2.0	



- 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りません。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。

エコクリーン TKG-PRO(プロ)業務用 料理庖丁 [エコクリン]

水だけで嫌な油污れ等が簡単に落ち、耐食性・耐酸性にも優れ、
抗菌・抗カビ効果でメンテナンス性抜群で衛生的。

刀身にモリブデンバナジウム鋼を使用しハイレベルでの技術を駆使した理想の庖丁です。
耐蝕性、耐磨耗性、耐熱・耐寒性に優れ、切れ味の持続性など品質を徹底追求して、高度な機能を実現しました。ハンドルは、握りやすく手にフィットし、使い易さを取り入れた庖丁です。



フロスティー仕上の特長

光沢のある、独特なサテン仕上げハンドル

一旦、鏡面のようなミラー仕上げをしたあと、高圧でガラス粉を吹きつけ、表面に細かい凸凹をつける事により独特な光沢のあるサテン仕上げになります。指紋が目立ちにくく、品のある落ち着いたイメージの演出をかもし出してくれます。



材質: 刀身 モリブデンバナジウム鋼(ゼロクリア加工)
ハンドル 18-8ステンレス、フロスティー仕上

④ 筋引(両刃)〈ATK-71〉 目

cm	全長	g	背厚	
5-0273-0401	24	374	162	2.5 ¥16,000
5-0273-0402	27	402	165	2.5 ¥18,500
5-0273-0403	30	432	196	2.5 ¥19,500

⑤ 骨スキ(片刃)〈ATK-72〉 目

cm	全長	g	背厚	
5-0273-0501	15	270	127	2.5 ¥11,000

● ご注文の際は、注文コードをご記入下さい。

※表示価格は、税別価格になります。

TKG

遠藤商事株式会社 Total Kitchen Goods

〒959-1298 新潟県燕市物流センター2-33

TEL (0256) 63-2710(代) FAX (0256) 62-2732

URL http://www.endoshoji.co.jp