

これからの衛生管理の決定版! エコクリーン TKG-PRO (プロ) 業務用 抗菌カラー庖丁 **エコクリーン**



イエロー ピンク ブルー グリーン

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ため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 TKG-PRO(プロ) 業務用 抗菌カラー庖丁 **エコクリーン** ※御注文の際は、色を御指定ください。

① ペティナイフ(両刃)〈AEK-47〉 **目**

| cm | イエロー | ピンク | ブルー | グリーン | 全長 | 質量(g) | 背厚 | |
|----|-------------|-------------|-------------|-------------|-----|-------|-----|---------|
| 12 | 6-0308-0101 | 6-0308-0102 | 6-0308-0103 | 6-0308-0104 | 238 | 60 | 1.7 | ¥ 9,600 |
| 15 | 6-0308-0105 | 6-0308-0106 | 6-0308-0107 | 6-0308-0108 | 270 | 70 | 2.0 | ¥10,700 |

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 | 6-0308-0301 | 6-0308-0302 | 6-0308-0303 | 6-0308-0304 | 316 | 170 | 2.0 | |

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 | 6-0308-0201 | 6-0308-0202 | 6-0308-0203 | 6-0308-0204 | 315 | 150 | 2.0 | ¥12,800 |
| 21 | 6-0308-0205 | 6-0308-0206 | 6-0308-0207 | 6-0308-0208 | 343 | 170 | 2.0 | ¥13,600 |
| 24 | 6-0308-0209 | 6-0308-0210 | 6-0308-0211 | 6-0308-0212 | 374 | 210 | 2.5 | ¥18,300 |
| 27 | 6-0308-0213 | 6-0308-0214 | 6-0308-0215 | 6-0308-0216 | 403 | 220 | 2.5 | ¥21,000 |
| 30 | 6-0308-0217 | 6-0308-0218 | 6-0308-0219 | 6-0308-0220 | 433 | 240 | 2.5 | ¥22,000 |



- 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。

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**



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ため衛生管理に最適です。



ホワイト イエロー ピンク ブルー グリーン ブラック

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。

④ ペティナイフ(両刃)〈ATK-42〉

| cm | ホワイト | イエロー | ピンク | ブルー | グリーン | ブラック | 全長 | 質量(g) | 背厚 | |
|----|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-----|-------|-----|---------|
| 12 | 6-0308-0401 | 6-0308-0402 | 6-0308-0403 | 6-0308-0404 | 6-0308-0405 | 6-0308-0406 | 238 | 60 | 1.7 | ¥ 9,200 |
| 15 | 6-0308-0407 | 6-0308-0408 | 6-0308-0409 | 6-0308-0410 | 6-0308-0411 | 6-0308-0412 | 270 | 70 | 2.0 | ¥10,200 |

⑤ 牛刀(両刃)〈ATK-43〉

| cm | ホワイト | イエロー | ピンク | ブルー | グリーン | ブラック | 全長 | 質量(g) | 背厚 | |
|----|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-----|-------|-----|---------|
| 18 | 6-0308-0501 | 6-0308-0502 | 6-0308-0503 | 6-0308-0504 | 6-0308-0505 | 6-0308-0506 | 315 | 150 | 2.0 | ¥12,200 |
| 21 | 6-0308-0507 | 6-0308-0508 | 6-0308-0509 | 6-0308-0510 | 6-0308-0511 | 6-0308-0512 | 343 | 170 | 2.0 | ¥13,000 |
| 24 | 6-0308-0513 | 6-0308-0514 | 6-0308-0515 | 6-0308-0516 | 6-0308-0517 | 6-0308-0518 | 374 | 210 | 2.5 | ¥17,500 |
| 27 | 6-0308-0519 | 6-0308-0520 | 6-0308-0521 | 6-0308-0522 | 6-0308-0523 | 6-0308-0524 | 403 | 220 | 2.5 | ¥20,000 |
| 30 | 6-0308-0525 | 6-0308-0526 | 6-0308-0527 | 6-0308-0528 | 6-0308-0529 | 6-0308-0530 | 433 | 240 | 2.5 | ¥21,000 |

⑥ 三徳庖丁(両刃)〈ATK-44〉

| cm | ホワイト | イエロー | ピンク | ブルー | グリーン | ブラック | 全長 | 質量(g) | 背厚 | |
|------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-----|-------|-----|---------|
| 17.5 | 6-0308-0601 | 6-0308-0602 | 6-0308-0603 | 6-0308-0604 | 6-0308-0605 | 6-0308-0606 | 316 | 170 | 2.0 | ¥12,200 |

⑦ 菜切庖丁(両刃)〈ATK-45〉

| cm | ホワイト | イエロー | ピンク | ブルー | グリーン | ブラック | 全長 | 質量(g) | 背厚 | |
|----|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-----|-------|-----|---------|
| 16 | 6-0308-0701 | 6-0308-0702 | 6-0308-0703 | 6-0308-0704 | 6-0308-0705 | 6-0308-0706 | 297 | 170 | 2.0 | ¥11,500 |
| 18 | 6-0308-0707 | 6-0308-0708 | 6-0308-0709 | 6-0308-0710 | 6-0308-0711 | 6-0308-0712 | 304 | 180 | 2.0 | ¥12,200 |

■ HACCP対応工場に最適

HACCPとは、集団食中毒のような食品による事故を防ぐために考えられた衛生管理法です。それぞれの現場で作成したHACCPプランという科学的なマニュアルに沿って日常の衛生管理を行い、食中毒などを予防します。

- 6色のハンドルカラーを食品別・用途別に使い分けことができ衛生管理・HACCP対応に最適です。
- 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。

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

※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。

● 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>