

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 ペティーナイフ(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	¥10,000
15	6-0308-0105	6-0308-0106	6-0308-0107	6-0308-0108	270	70	2.0	¥11,000

③ 三徳庖丁(両刃)〈AEK-49〉 **目** ¥13,600

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	¥13,600
21	6-0308-0205	6-0308-0206	6-0308-0207	6-0308-0208	343	170	2.0	¥14,500
24	6-0308-0209	6-0308-0210	6-0308-0211	6-0308-0212	374	210	2.5	¥19,400
27	6-0308-0213	6-0308-0214	6-0308-0215	6-0308-0216	403	220	2.5	¥22,300
30	6-0308-0217	6-0308-0218	6-0308-0219	6-0308-0220	433	240	2.5	¥23,000



- 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。

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 ペティーナイフ(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・用途別に使い分ける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

※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>