エコクリーンTKG-PRO(プロ) 業務用 料理庖丁

エコクリーン

水だけで嫌な油汚れ等が簡単に落ち、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。

エコクリーン TKG-PRO (プロ) 業務用 料理庖丁 エコクリーン

ペティーナイフ(両刃)〈AEK-50〉 日

	cm	全長	g	背厚	
7-0312-0101	12	238	60	1.7	￥8,100
7-0312-0102	15	270	70	2.0	￥8,900

牛刀(両刃)〈AEK-51〉 日

	cm	全長	g	背厚	
7-0312-0201	18	315	150	2.0	￥11,600
7-0312-0202	21	343	170	2.0	￥13,000
7-0312-0203	24	374	210	2.5	￥18,000
7-0312-0204	27	403	220	2.5	￥21,000
7-0312-0205	30	433	240	2.5	￥22,000

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

三徳庖丁(両刃)〈AEK-52〉 日

	cm	全長	g	背厚	
7-0312-0301	17.5	316	170	2.0	￥11,600

筋引(両刃)〈ATK-71〉 日

	cm	全長	g	背厚	
7-0312-0401	24	374	162	2.5	￥18,000
7-0312-0402	27	402	165	2.5	￥21,000
7-0312-0403	30	432	196	2.5	￥22,000

骨スキ(片刃)〈ATK-72〉 日

	cm	全長	g	背厚	
7-0312-0501	15	270	127	2.5	￥11,600

フロスティー仕上の特長

光沢のある、独特なサテン仕上ハンドル

一旦、鏡面のようなミラー仕上をしたあと、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。

TKG-PRO(プロ) 業務用 料理庖丁

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。

TKG-PRO (プロ) 業務用 料理庖丁

ペティーナイフ(両刃)〈ATK-38〉

	cm	全長	g	背厚	
7-0312-0601	12	238	60	1.7	￥7,500
7-0312-0602	15	270	70	2.0	￥8,200

牛刀(両刃)〈ATK-39〉

	cm	全長	g	背厚	
7-0312-0701	18	315	150	2.0	￥10,500
7-0312-0702	21	343	170	2.0	￥11,600
7-0312-0703	24	374	210	2.5	￥15,000
7-0312-0704	27	403	220	2.5	￥17,300
7-0312-0705	30	433	240	2.5	￥18,500

三徳庖丁(両刃)〈ATK-40〉

	cm	全長	g	背厚	
7-0312-0801	17.5	316	170	2.0	￥10,500

菜切庖丁(両刃)〈ATK-41〉

	cm	全長	g	背厚	
7-0312-0901	16	297	170	2.0	￥9,700
7-0312-0902	18	304	180	2.0	￥10,500

筋引(両刃)〈AEK-72〉

	cm	全長	g	背厚	
7-0312-1001	24	374	162	2.5	￥15,000
7-0312-1002	27	402	165	2.5	￥17,600
7-0312-1003	30	432	196	2.5	￥18,500

骨スキ(片刃)〈AEK-73〉

	cm	全長	g	背厚	
7-0312-1101	15	270	127	2.5	￥10,500

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、フロスティー仕上

※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。

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