

衛生管理の決定版

ハセガワ 抗菌 カラー庖丁シリーズ(本刃付) 抗菌 洗



〈特長〉

- 一流庖丁メーカーとの共同開発製品ですから、品質は保証付です。
  - 材質は、不銹スウェーデン鋼をベースにしたブライト特殊鋼です。
  - 柄は18-8ステンレス鋼の一体仕上げで雑菌の棲みかを作しません。
- また、抗菌特殊塗装を施してありますから、食材別使い分け管理に効果的です。

| 熱風         | 煮沸  | 熱湯 | 漂白剤              | 紫外線 |
|------------|-----|----|------------------|-----|
| 90分<br>90℃ | 5分迄 | OK | 酸素系<br>塩素系<br>OK | OK  |

刃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、刃部と柄の連結部の隙間に汚水がしみ込む恐れがなく、たいへん衛生的です。



①牛刀 MGK-18 18cm 両刃

|      | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| ホワイト | 5-0250-0101 | 310 | 150 | 1.8 | 6606010 | ¥15,600 |
| ピンク  | 5-0250-0102 | 310 | 150 | 1.8 | 6606020 | ¥15,600 |
| イエロー | 5-0250-0103 | 310 | 150 | 1.8 | 6606030 | ¥15,600 |
| グリーン | 5-0250-0104 | 310 | 150 | 1.8 | 6606040 | ¥15,600 |
| ブルー  | 5-0250-0105 | 310 | 150 | 1.8 | 6606050 | ¥15,600 |
| レッド  | 5-0250-0106 | 310 | 150 | 1.8 | 6606060 | ¥15,600 |
| ブラウン | 5-0250-0107 | 310 | 150 | 1.8 | 6606070 | ¥15,600 |
| ブラック | 5-0250-0108 | 310 | 150 | 1.8 | 6606080 | ¥15,600 |

②牛刀 MGK-21 21cm 両刃

|      | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| ホワイト | 5-0250-0201 | 334 | 170 | 1.8 | 6606110 | ¥16,700 |
| ピンク  | 5-0250-0202 | 334 | 170 | 1.8 | 6606120 | ¥16,700 |
| イエロー | 5-0250-0203 | 334 | 170 | 1.8 | 6606130 | ¥16,700 |
| グリーン | 5-0250-0204 | 334 | 170 | 1.8 | 6606140 | ¥16,700 |
| ブルー  | 5-0250-0205 | 334 | 170 | 1.8 | 6606150 | ¥16,700 |
| レッド  | 5-0250-0206 | 334 | 170 | 1.8 | 6606160 | ¥16,700 |
| ブラウン | 5-0250-0207 | 334 | 170 | 1.8 | 6606170 | ¥16,700 |
| ブラック | 5-0250-0208 | 334 | 170 | 1.8 | 6606180 | ¥16,700 |

③牛刀 MGK-24 24cm 両刃

|      | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| ホワイト | 5-0250-0301 | 376 | 224 | 2.0 | 6606210 | ¥21,000 |
| ピンク  | 5-0250-0302 | 376 | 224 | 2.0 | 6606220 | ¥21,000 |
| イエロー | 5-0250-0303 | 376 | 224 | 2.0 | 6606230 | ¥21,000 |
| グリーン | 5-0250-0304 | 376 | 224 | 2.0 | 6606240 | ¥21,000 |
| ブルー  | 5-0250-0305 | 376 | 224 | 2.0 | 6606250 | ¥21,000 |
| レッド  | 5-0250-0306 | 376 | 224 | 2.0 | 6606260 | ¥21,000 |
| ブラウン | 5-0250-0307 | 376 | 224 | 2.0 | 6606270 | ¥21,000 |
| ブラック | 5-0250-0308 | 376 | 224 | 2.0 | 6606280 | ¥21,000 |

④牛刀 MGK-27 27cm 両刃

|      | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| ホワイト | 5-0250-0401 | 406 | 258 | 2.0 | 6606310 | ¥26,400 |
| ピンク  | 5-0250-0402 | 406 | 258 | 2.0 | 6606320 | ¥26,400 |
| イエロー | 5-0250-0403 | 406 | 258 | 2.0 | 6606330 | ¥26,400 |
| グリーン | 5-0250-0404 | 406 | 258 | 2.0 | 6606340 | ¥26,400 |
| ブルー  | 5-0250-0405 | 406 | 258 | 2.0 | 6606350 | ¥26,400 |
| レッド  | 5-0250-0406 | 406 | 258 | 2.0 | 6606360 | ¥26,400 |
| ブラウン | 5-0250-0407 | 406 | 258 | 2.0 | 6606370 | ¥26,400 |
| ブラック | 5-0250-0408 | 406 | 258 | 2.0 | 6606380 | ¥26,400 |

⑤菜切 MNK-16 16cm 両刃

|      | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| ホワイト | 5-0250-0501 | 286 | 160 | 2.0 | 6606410 | ¥15,600 |
| ピンク  | 5-0250-0502 | 286 | 160 | 2.0 | 6606420 | ¥15,600 |
| イエロー | 5-0250-0503 | 286 | 160 | 2.0 | 6606430 | ¥15,600 |
| グリーン | 5-0250-0504 | 286 | 160 | 2.0 | 6606440 | ¥15,600 |
| ブルー  | 5-0250-0505 | 286 | 160 | 2.0 | 6606450 | ¥15,600 |
| レッド  | 5-0250-0506 | 286 | 160 | 2.0 | 6606460 | ¥15,600 |
| ブラウン | 5-0250-0507 | 286 | 160 | 2.0 | 6606470 | ¥15,600 |
| ブラック | 5-0250-0508 | 286 | 160 | 2.0 | 6606480 | ¥15,600 |

⑥菜切 MNK-18 18cm 両刃

|      | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| ホワイト | 5-0250-0601 | 306 | 180 | 2.0 | 8224910 | ¥16,700 |
| ピンク  | 5-0250-0602 | 306 | 180 | 2.0 | 8224920 | ¥16,700 |
| イエロー | 5-0250-0603 | 306 | 180 | 2.0 | 8224930 | ¥16,700 |
| グリーン | 5-0250-0604 | 306 | 180 | 2.0 | 8224940 | ¥16,700 |
| ブルー  | 5-0250-0605 | 306 | 180 | 2.0 | 8224950 | ¥16,700 |
| レッド  | 5-0250-0606 | 306 | 180 | 2.0 | 8224960 | ¥16,700 |
| ブラウン | 5-0250-0607 | 306 | 180 | 2.0 | 8224970 | ¥16,700 |
| ブラック | 5-0250-0608 | 306 | 180 | 2.0 | 8224980 | ¥16,700 |

⑦ペティナイフ MPK-12 12cm 両刃

|      | ページコード      | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-------------|-----|----|-----|---------|---------|
| ホワイト | 5-0250-0701 | 240 | 70 | 1.8 | 6606510 | ¥11,100 |
| ピンク  | 5-0250-0702 | 240 | 70 | 1.8 | 6606520 | ¥11,100 |
| イエロー | 5-0250-0703 | 240 | 70 | 1.8 | 6606530 | ¥11,100 |
| グリーン | 5-0250-0704 | 240 | 70 | 1.8 | 6606540 | ¥11,100 |
| ブルー  | 5-0250-0705 | 240 | 70 | 1.8 | 6606550 | ¥11,100 |
| レッド  | 5-0250-0706 | 240 | 70 | 1.8 | 6606560 | ¥11,100 |
| ブラウン | 5-0250-0707 | 240 | 70 | 1.8 | 6606570 | ¥11,100 |
| ブラック | 5-0250-0708 | 240 | 70 | 1.8 | 6606580 | ¥11,100 |

⑧ペティナイフ MPK-15 15cm 両刃

|      | ページコード      | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-------------|-----|----|-----|---------|---------|
| ホワイト | 5-0250-0801 | 264 | 78 | 1.8 | 6606610 | ¥11,300 |
| ピンク  | 5-0250-0802 | 264 | 78 | 1.8 | 6606620 | ¥11,300 |
| イエロー | 5-0250-0803 | 264 | 78 | 1.8 | 6606630 | ¥11,300 |
| グリーン | 5-0250-0804 | 264 | 78 | 1.8 | 6606640 | ¥11,300 |
| ブルー  | 5-0250-0805 | 264 | 78 | 1.8 | 6606650 | ¥11,300 |
| レッド  | 5-0250-0806 | 264 | 78 | 1.8 | 6606660 | ¥11,300 |
| ブラウン | 5-0250-0807 | 264 | 78 | 1.8 | 6606670 | ¥11,300 |
| ブラック | 5-0250-0808 | 264 | 78 | 1.8 | 6606680 | ¥11,300 |



ホワイト ピンク イエロー グリーン ブルー レッド ブラウン ブラック

※「無機系抗菌剤」を標準仕様として配合しています。衛生管理の面において、清潔に安心してご使用いただけます。食材による変色はありません。



別途加工費にて名入れ賜われます。

両刃…両刃 片刃…片刃 庖丁は全て右仕様です。

●このカタログに掲載されている価格は、2025年4月1日現在のもので、税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械  
(下ごしらえ)

12 ボール・洗ひ桶

13 水切り・ザル

14 水マス・  
計量スプーン

15 ロート・スcoop

08 庖丁