

Erfolg

牛刀

三徳

巾着菜切

ペティナイフ

サバキ兼型

モリブデン特殊鋼

HIGH CARBON STAINLESS STEEL ANT BACTERIAL KNIFE

ハイカーボンステンレス 抗菌包丁

工場に

厨房に

業務用

Point 1

耐久性

硬度が高く切れ味に
優れている

Point 2

耐食性

メンテナンスの手間が
かからず、錆びにくい

Point 3

耐摩耗性

厳しい作業に優れ、
切れ味が落ちにくい

Point 4

POM樹脂製

割れにくく削れにくい
弾性もあり握りやすい

Point 5

衛生的

洗浄機による煮沸消毒
や殺菌保管庫に使用可

Point 6

抗菌

柄の材質ポリアルファ
ーBNを5%配合

■ラインナップ+サイズ一覧		ブラック	レッド	イエロー	ブルー	グリーン	ホワイト
 1 牛刀 ※写真/サイズ:210mm、ハンドル:レッド		12311	12023	12033	12043	12053	12063
		180mm	180mm	180mm	180mm	180mm	180mm
		12312	12024	12034	12044	12054	12064
		210mm	210mm	210mm	210mm	210mm	210mm
		12313	12025	12035	12045	12055	12065
		240mm	240mm	240mm	240mm	240mm	240mm
 2 三徳 ※写真/サイズ:180mm、ハンドル:イエロー		12361	12027	12037	12047	12057	12067
		180mm	180mm	180mm	180mm	180mm	180mm
 3 巾広菜切 ※写真/サイズ:180mm、ハンドル:グリーン		12362	12028	12038	12048	12058	12068
		180mm	180mm	180mm	180mm	180mm	180mm
 4 ペティナイフ ※写真/サイズ:150mm、ハンドル:ホワイト		12302	12021	12031	12041	12051	12061
		120mm	120mm	120mm	120mm	120mm	120mm
		12304	12022	12032	12042	12052	12062
 5 サバキ東型 ※写真/サイズ:150mm、ハンドル:ブラック		12341					
		150mm					

特徴

- 刃の材質はモリブデンとバナジウムの入ったハイカーボンの高級ステンレスであるモリブデン特殊鋼。耐久性と手入れが簡単な点が特徴で、耐食性(錆びにくい)耐摩耗性(切れ味が落ちにくい)に優れた、ワンランク上の業務用包丁。
- 工場内や厨房での使用を想定してハンドル部分はPOM樹脂製。木製ハンドルに比べ割れにくく浮き上がりなどで生じる隙間が発生しにくいので、汚れが溜まりにくく衛生的です。また、割れにくい材質は耐久性が優れている一方、ある程度の弾性を持たせてあるので握りやすく手に馴染みやすい構造。
- ハンドルのカラーは6色。現場に合わせて色分けによる管理を行えます。(サバキ東型は黒のみ)
- 洗浄機による煮沸消毒や殺菌保管庫等の使用による柄の耐久性が高い。(耐熱温度150度)
- 柄の材質はポリアルファBNを5%配合し、抗菌作用があり雑菌が繁殖しにくい。

【使用上の注意】※錆びにくい材質を使用しておりますが使用後、食品の汁等が残ったまま保管すると薄さびがでることもありますので、なるべく水かお湯で洗った後に乾燥させて保管してください。※骨等のかたいものを叩いたり、無理にこじったりしないでください。※冷凍食品はそのまま切らずに必ず解凍してから切ってください。



モリブデン特殊鋼



刻印サービス

刃の表面に刻印を印字可能。数字や記号を表記し、現場での管理を容易に行えます。

※お気軽にお問合せください。



研ぎ直しサービス

包丁の切れ味が落ちてきたと思ったら、ご相談ください。プロの技術で切れ味が甦ります。



Erfolg 有限会社 エルフォルグ

〒721-0966 広島県福山市手城町4丁目18-6 TEL: 084-922-7381 FAX: 084-929-1248

URL: <http://www.efgcorp.co.jp> Mail: info@efgcorp.co.jp

※サイトも
ご覧ください。→

