使い易く、硬いものもやわらかい食材もこれ 1 本でスパスパ切れる



研磨へのこだわり 驚きの切れ味

刃物産地



鎌倉時代に刀匠が移り住ん だことから始まり、今も美し く高品質な刃物を生む刀鍛 冶・刃物作りの世界的な刃物 産地として注目されています



良く切れる使いやすい本格牛刀 月々1,480円×10回

- ●稅込分割払価格………14,800円
- ●税込現金価格……14,800円
- ★分割がお得です! 分割手数料は当社負担!!

57018-000

●セット内容=包丁、シャープナー●材質= 【包工】刃:ステンレス刃物鋼、ハンドル:積層 強化木【シャープナー】本体:ABS樹脂、エラ ストマー樹脂、ステンレス鋼、砥石(粗削り)、 タングステン鋼、砥石(仕上げ):セラミック● サイズ、重さ=【包丁】全長30cm、刃渡り 18cm、幅約4.5cm、約110g【シャープナ - 】約9.5×5×4cm·70g●包丁:日本製、 シャープナー:中国製 ※食洗機使用不可

牛刀の切れ味と三徳包丁の 使い易さを両立した形状。 驚きの切れ味 刃とハンドルの間にすき間があり、 人差し指が入りやすく握りやすい

特殊研磨工法



硬い食材もグングン切り開く 厚刃の良さ



やわらかい食材にスッと 刃の入る薄刃の良さ

いますので長く

仕上げ 界的 きの 切

物

の

研磨職

が

本

・本丁寧に