



You can select colors according to foods

食材別にハンドルの色を使い分け



Blade material

1K-6 (Molybdenum,Vandium steel by Daido Steel)

ブレード材質

HRC 57

1K-6 大同特殊鋼製モリブデン・バナジウム・ステンレス鋼

Handle material

Soft touchd P.P resin made by Mitsubishi Chemical Co.

ハンドル材質

ゼラス (三菱化学製ホモポリブレン樹脂)

You can select your favorite color from Red,Black,Yellow,Blue,Green according to foods.

耐熱性、耐衝撃性に優れ柔らかい感触のため医療用に使われています。

赤、黒、黄、青、緑の5色から食材に合わせて選ぶことができます。

Heat treatment

It is heat treated and then "Ice hardened". サブゼロ処理

熱処理

Refrigerates the blade to -70 degrees for longer edge retention and strength.

焼き入れ後に-70度以下に冷却する特殊な処理を施す事により高い硬度と靱性を与えています。

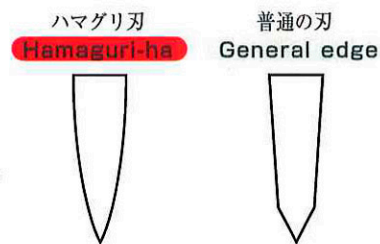
Sharpness

"Hamaguri-ha" (Convex edge grind) 日本刀の刃先形状であるハマグリ刃

切れ味

The edge that made Japanese sword famous has outstanding sharpness and durability, and yet easy to resharpen.

抜群の切れ味とその持続性を保証します。また砥ぎ直しも容易に出来ます。



Items

商品

3012	150mm	Utility Knife (3 colors)	ペティナイフ
3013	165mm	Santoku (5 colors)	三徳包丁
3016	240mm	Chef's Knife (5 colors)	牛刀

