

CHI-01

浜内
千波の

料理のプロが考えたキッチンバサミ

包丁感覚でお台所に、食事の手助けに食卓で、
毎日使って欲しいから、とことんこだわりました、大きさ・重さ・握りの柔らかさ。
手にやさしく、しっかりフィットするので、切ったり、割いたり、刻んだり、とても簡単。
しかも、取り外して、汚れもきれいに洗えます。是非、毎日お使いください。

●しっかり切れる刃

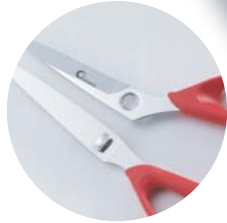


親指の入るパーツの刃先には細かなギザギザをつけ、切るものをしっかり保持できるようにしてあります。もう一方の刃は、ストレート刃に加工し、両方の刃で、やわらかいものも、固いものも、気持ちよく切れるようになっています。

●柔らかく持ちやすいハンドル材質



ハンドル部分には、弾力性のあるEVA樹脂を使用し、しっとりと手にやさしく、しかもしっかりフィットするハンドルを実現しました。柔らかさのなかにも、しっかりした手応えがあり、固いものを切る時でも、手が痛くなりません。



●洗いやすい取り外し機能

ハサミを最大に開いた時に、はずれる仕組みになっていますので、汚れがたまりやすいつなぎの部分をきれいに洗えます。分解ができない料理バサミは、汚れが一部に残り、だんだん清潔感がなくなってしまいますが、このハサミはいつでもおろしたてのような気分でお使いいただ

●握りやすいハンドルデザイン



日本伝統の「裁ちばさみ」の使いやすさを参考に、親指専用のパーツと他の4本の指がすべて入るパーツの組み合わせにしました。手になじみ、ハンドルが握り込めるので、今までの料理バサミとは使い勝手が違います。

●食卓でも使える大きさ



料理用バサミの使いやすさを追求して、デスク用に使うハサミの大きさになりました。大きすぎたり、重くて使いにくい、そんな今までの料理バサミと違い、毎日、食卓でも手軽に使っていただける大きさです。毎日使える料理バサミ、お台所・食卓で末永くご愛用ください。

原寸大

MADE IN JAPAN

■品質表示

刃:刃物用ステンレス鋼 表面仕上げはサテン仕上げ
ビス:ステンレス鋼
ワッシャー:真鍮にニッケルメッキ
ハンドル:EVA樹脂

■サイズ

ハサミ:全長195mm×幅75mm×厚み12mm 刃部:板厚2.3mm

■価格

¥3,675(税込価格)¥3,500(本体価格)

■JANコード

4971884 725401

■製造元

川嶋工業株式会社

TEL.0575-22-5511(代) <http://www.suncraft.co.jp/>

Chinamiブランドは、より快適なキッチンライフを目指して、料理研究家浜内千波が、使いやすい、楽しいキッチン用品を皆様にご提供するキッチン用品のブランドです。

Chinami



■ファミリークッキングスクール主催 料理研究家 浜内千波