

# パン切りナイフ せせらぎ



関の  
刃物

## 独自の3種類の形状刃で ハードパンも食パンも どんなパンも楽々カット

表面が硬いハードパンは大波がくい込んで滑らず切れ、柔らかいパンは小波でつぶさず切れます。更に先端のストレートで最後まで切り残す無くパンが切れます。切れ味の良し関の刃物だから、パンくずも出にくく軽い力で気持ちいいくらいにカットできます。

また、一般発売に先駆け、クラウドファンディングMakuake (マクアケ) にて先行予約販売を実施。支援者数は600名越え、目標金額1554%達成というビッグプロジェクトとなりました。  
(実施期間2018年10月2日～12月10日)

商品紹介動画は  
コチラ



パンの断面をキレイに仕上げる小波



ハードパンにくい込む大波



パンのフチまできれいに切れるストレートの刃

# 小さな波刃＋大きな波刃＋ ストレート刃で切りやすい



*Straight*  
パンのフチまで  
きれいに切れる  
ストレートの刃



SUNCRAFT MOLYBDENUM VANADIUM STAINLESS STEEL  
MADE IN SEKI JAPAN

パンの断面をキレイに仕上げる

小波

*Small wave*

切れ味が長持ちする  
モリブデンバナジウム鋼のブレード



ハードパンにくい込む大波

*Big wave*



## サイズにこだわったブレードとハンドル

収納性を加味したコンパクトなハンドルと、  
使い勝手を考えた上で最大サイズにしたブレード。



### 持ちやすいハンドル形状

自然と手にフィットする形  
水や汚れに強く、木目が美しい積層合板

### 緩やかなカーブ形状

切る時に余計な力がいらず、  
気持ちいいほどよく切れます。



パン好きな、  
あの人へ  
ギフトにもなる  
パッケージ

## MS-001 パン切りナイフせせらぎ



■日本製 ■商品サイズ(約)／349mm×30mm×15mm(刃渡り210mm) ■重量(約)／113g  
■品質表示／【ハンドル】積層強化木【ブレード】モリブデンバナジウム鋼【口金・鍔】ステン  
スチール

## MS-002 パン切りナイフせせらぎ 14cm



■日本製 ■商品サイズ(約)／253mm×22mm×13mm(刃渡り140mm) ■重量(約)／52g  
■品質表示／【ハンドル】積層強化木【ブレード】モリブデンバナジウム鋼【鍔】ステンレススチール  
【鞘】ポリプロピレン(耐熱温度90℃)

日本製

| 品 番    | 品 名             | 本体価格   | 税込価格   | 入数 | JANコード        |
|--------|-----------------|--------|--------|----|---------------|
| MS-001 | パン切りナイフせせらぎ     | 5,000円 | 5,500円 | 6  | 4971884175015 |
| MS-002 | パン切りナイフせせらぎ14cm | 3,000円 | 3,300円 | 6  | 4971884729218 |

# パンはもちろん、ケーキやローストビーフなど料理の幅が広がるナイフです

独自の波刃と切れ味の良い関の刃物だから、ちょっと難しいレシピもチャレンジしやすくなります。

ご自宅でパン作りやお菓子作りを楽しむ方にもおすすめです。

具たくさんのわんぱくサンド



フォトジェニックなフルーツサンド



焼き立てホームベーカリー



ホールケーキ



シフォンケーキ



ローストビーフ



のり巻き



トマトの薄切り



チーズ



ハム



キュウリ

## パン切りナイフのメンテナンスについて

「波刃の刃物は研ぐのが難しい」だからこそ、切れ味が長持ちするモリブデンバナジウム鋼を採用しました。

波刃の刃付は特殊な技術なため、ご家庭では研ぎ直しはおすすめできません。

また、無理な研ぎ直しは刃を痛める原因となります。

ナイフをお使いの際は、木製のまな板をお使いいただきあまり刃に負担をかけない使い方をされますと更に長持ちします。



## パン切りナイフの上手な使い方



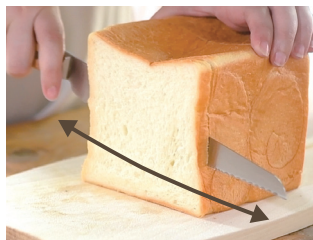
### 基本の握り方

ハンドルの形に添わせて自然に握ります。



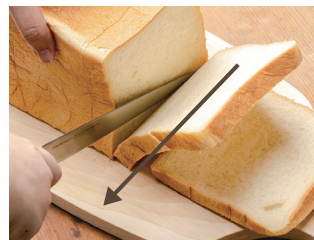
### 表面が硬いパンの時

切り始めは大波の刃を使うと滑りません。



### パンを切り進める時

軽い力で刃を大きく前後に動かします。



### パンの耳を切る時

カッターナイフのように先端で切ります。

### 焼き立てパンを切る時は

パンの粗熱を取ってから切ってください。また、軽い力で切り進めてください。余計な力が入るとパンが潰れる原因となります。



美味しいパンを美味しく味わうためにも、パン好きならば  
切れ味のいいパン切りナイフを1本は持つべき。



岐阜県垂井にある有名パン屋「グルマンヴィタル」を経営される、グルマンマルセ株式会社の鈴木社長は、これまで数あるパン切りナイフの中から、サンクラフトのパン切りナイフを選んで使っていただいております。

—せっかく美味しいパンでも、切ってから時間がたってからでは味や香りが落ちてしまう…。パンは切ってしまうと、断面から水分が蒸発して乾燥してしまう。食べる時に食べる分を、切り分けるのが美味しいパンの味を保つ秘訣です。だからこそ、プロが焼いたお店のパンは、お店でカットしてもらうのではなく自宅でカットされることをお勧めします—



グルマンマルセ株式会社  
代表取締役社長 鈴木 政裕



手ごねで仕上げた焼き立てパンもきれいに切れるから、  
パン教室の生徒さんからも好評です。

手作りのパンをカットの際に潰してしまって台無し…なんてことが無いので、私の教室に通われている生徒さんにも勧めています。手ごねで仕上げた焼き立てパンも潰れず切れますし、練乳クリームを挟んだミルクフランスやベーグルサンドにマフィンとメニューの幅が広がります。気軽に使いやすいコンパクトサイズなうえに、鞘付きだからアウトドアでも携帯しやすい。

自宅でも、外でも両方使えて便利です。  
鞘付きなので普段の収納も安心です。  
パン教室ティロワ主宰 中浴 恭子

