

ほどよい膨らみと適度にしぼった流線型のグリップは、日本人の手のサイズを考慮しデザインされ、バランスのよいホールド感を高めています。また、指や手のひら全体にフィットするため、無駄のない力加減での使用を可能にしています。

Made in SEKI Japan

「包丁5タイプ」 刃は、錆に強く切れ味が鋭いモリブデンバナジウムステンレス鋼を使用。ハンドルは、錆に強い18-8ステンレスを使用。シェフナイフ、三徳、小三徳、ペティ、パン切りの5タイプ。



58601 シェフナイフ  
 刀身/モリブデンバナジウムステンレス鋼  
 柄/18-8ステンレススチール  
 刃渡り: 200mm  
 商品サイズ: W330×D20×H48 (mm)

58701 三徳包丁  
 刀身/モリブデンバナジウムステンレス鋼  
 柄/18-8ステンレススチール  
 刃渡り: 180mm  
 商品サイズ: W310×D20×H48 (mm)

58801 小三徳包丁  
 刀身/モリブデンバナジウムステンレス鋼  
 柄/18-8ステンレススチール  
 刃渡り: 150mm  
 商品サイズ: W280×D20×H44 (mm)

58901 ペティナイフ  
 刀身/モリブデンバナジウムステンレス鋼  
 柄/18-8ステンレススチール  
 刃渡り: 130mm  
 商品サイズ: W244×D17×H26 (mm)

59001 パン切りナイフ  
 刀身/モリブデンバナジウムステンレス鋼  
 柄/18-8ステンレススチール  
 刃渡り: 200mm  
 商品サイズ: W314×D17×H26 (mm)

「ダマスカス包丁3タイプ」 ダマスカス鋼を使用。V金10号を使用した積層鋼を特殊な加工で作出した不規則な模様を持つ刀身。ハンドルは、錆に強い18-8ステンレスを使用。三徳、小三徳、ペティの3タイプ。



59101 ダマスカス 三徳包丁  
 刀身/VG10 (コバルト鋼) 積層鋼  
 柄/18-8ステンレススチール  
 刃渡り: 180mm  
 商品サイズ: W310×D20×H48 (mm)

59201 ダマスカス 小三徳包丁  
 刀身/VG10 (コバルト鋼) 積層鋼  
 柄/18-8ステンレススチール  
 刃渡り: 150mm  
 商品サイズ: W280×D20×H44 (mm)

59301 ダマスカス ペティナイフ  
 刀身/VG10 (コバルト鋼) 積層鋼  
 柄/18-8ステンレススチール  
 刃渡り: 130mm  
 商品サイズ: W244×D17×H26 (mm)

品名	本体価格	税込価格	入数	JANコード
58601 シェフナイフ	6,500円	7,150円	6	4971884 058615
58701 三徳包丁	6,000円	6,600円	6	4971884 058714
58801 小三徳包丁	5,500円	6,050円	6	4971884 058813
58901 ペティナイフ	5,000円	5,500円	6	4971884 058912
59001 パン切りナイフ	5,500円	6,050円	6	4971884 059018
59101 ダマスカス三徳包丁	12,000円	13,200円	6	4971884 059117
59201 ダマスカス小三徳包丁	11,000円	12,100円	6	4971884 059216
59301 ダマスカスペティナイフ	9,000円	9,900円	6	4971884 059315

日本製

●このシリーズは工業デザイナー川上元美と株式会社サンクラフトのコラボレートから生まれました。

企画書 MOKA202104

株式会社サンクラフト  
<http://www.suncraft.co.jp/>