

パン切りナイフ「せせらぎ」



3種類の刃でどんなパンも楽々カット

大波+小波+ストレート刃の独自の3種類の刃でハードパンも食パンも楽々カットできるパン切りナイフです。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切り残す無くパンが切れます。切れ味の良い関の刃物だから、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。ご自宅でパン作りやお菓子作りを楽しむ方におススメの1本です。



パンの断面をキレイに仕上げる小波



ハードパンに食い込む大波



パンのフチまできれいに切れるストレートの刃



○クラウドファンディングにて目標金額 1554%達成

パン切りナイフ「せせらぎ」(MS-001)は一般発売に先駆け、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しました。支援者数は600名越え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▶

小さな波刃＋大きな波刃＋ストレート刃で切りやすい

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のブレードです。ブレードは緩やかなカーブ形状を描いているので、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



具だ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

○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。

波刃の刃物は特殊な技術のため、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。

使用後は、よく洗い乾いた布巾などで表面の水分をよく拭き取ってください。汚れや水分が残っているとサビの原因となる場合があります。



パンのシェフ、パン教室の先生にも選ばれるナイフです

その切れ味の良さから、パンのシェフや家庭製パン教室の先生にも選ばれています。またベーカリーショップのアイテムとしての名入れ(ロゴ入れ)実績も多数ございます。

切りはじめからパンに『スツ』と入って最後まで切れ味の良いナイフです。

軽くてよく切れるので、ストレスなく狙った通りに切れます。高加水のパンでもよれることなくまっすぐ切れます。



nichinichi 川島善行シェフ



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

美味しいパンでも切ってから経つと味や香りが落ちます。なので食べる分を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。せせらぎ 14cm は鞘付きなので、普段の収納も安心です。



パン教室ティロワ主宰 中浴 恭子さん



○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。

パン切りナイフ「せせらぎ」商品一覧

MS-001 パン切りナイフ「せせらぎ」 Bread Knife "SESERAGI"



- 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・鉾】ステンレススチール

MS-002 パン切りナイフ「せせらぎ」14cm Bread Knife "SESERAGI" 14cm



- 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 【鉾】ステンレススチール【鞘】ポリプロピレン(耐熱温度90℃)

MS-003 パン切りナイフ「せせらぎ」左きき用 Bread Knife "SESERAGI" Left Handed



- 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・鉾】ステンレススチール

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
MS-003	パン切りナイフ「せせらぎ」左きき用	5,000円	5,500円	6	4971884179518