

# 浜内千波の料理のプロが考えたキッチンバサミ

日本製



## 柔らかなハンドルの切れ味のいい分解式キッチンバサミ

分解可能で衛生的。ギザ刃とストレート刃で柔らかいものも固いものも気持ちよく切れます。握りやすく痛くなりにくいハンドルは、弾力性と柔らかさを持ったEVA樹脂を採用しています。



握りやすい  
柔らかなハンドル



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



本体は分解して洗うことができます。汚れが溜まりづらく衛生的に保つことができます



包丁がわりに使える切れ味のいい刃。薄切り肉のカットも楽々できます

### CHI-01 浜内千波の料理のプロが考えたキッチンバサミ

Chinami Hamauchi's Kitchen Scissors

■材質 刃:ステンレス刃物鋼(表面サテン仕上げ)、ハンドル:EVA樹脂(耐熱温度60℃)、リベット:ステンレス鋼、ワッシャー:真鍮にニッケルメッキ  
■サイズ(mm) 約195×75×12 ■重さ 約71g

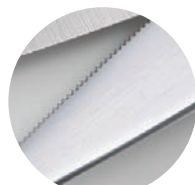
品番	品名	本体価格	税込価格	入数	JANコード
CHI-01	浜内千波の料理のプロが考えたキッチンバサミ	4,500円	4,950円	6	4971884 725401

# オールステンレス料理用バサミ



## 継ぎ目が無く分解して洗えるので、衛生的

袋の開封から食材のカットまで、分解して洗える衛生的なオールステンレス製料理用バサミです。食洗機対応でお手入れも簡単です。



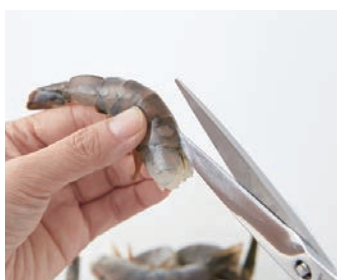
ギザ刃が食材に  
食い込み滑りにくい



指がしっかり  
入るハンドル



本体は分解して洗うことができます。汚れが溜まりづらく衛生的に保つことができます



食材の下ごしらえにも便利

### SC-2020 オールステンレス料理用バサミ

All Stainless Steel Take-Apart Kitchen Scissors

■材質 本体:ステンレス刃物鋼(熱間鍛造)  
■サイズ(mm) 約204×80×10 ■重さ 約164g(中国製)

品番	品名	本体価格	税込価格	入数	JANコード
SC-2020	オールステンレス料理用バサミ	6,000円	6,600円	6	4971884 829826