

研がなくても切れ味長持ち ギザ刃が食材をとらえてスパッと切れる

『永切れ包丁 関の技 三徳』

2020年11月20日発売予定



アーネスト株式会社(新潟県三条市、代表取締役社長:鈴木邦夫)は、2020年11月20日に『永切れ包丁 関の技 三徳』の発売を開始します。『永切れ包丁 関の技 三徳』は、刃に細かなギザ刃加工(ファインソー加工)を施してあるので切れ味が長持ちすると共に刃滑りにくく食材をしっかりにとらえる包丁です。

鶏肉や魚、トマトもスパッと切れます。刃渡りを14cmと少しコンパクトにすることで女性でも手軽に扱える使いやすいサイズにしています。刃の先端形状を通常の三徳より細めにするので細かな作業もしやすいです。

柄は天然木を使用しているので触った感じも温かみを感じられ、見た目にも高級感があります。刃はステンレス鋼とモリブデンバナジウム鋼が混合されたサビに強く粘り強い材質です

伝統ある日本刀鍛練と現代工業技術を結集させた名産地「関」で作られた包丁です

価格は3,000円(税別)、全国の専門店・生協・通販・アーネスト株式会社公式販売サイト【すまいる雑貨】で発売予定。

永切れ包丁 関の技 三徳 ¥3,000+ 税

J A N : 4989082 773148

商品コード : A-77314

サイズ(約) : 刃渡り14cm、全長26.5×高さ4×厚み1.8cm

重量(約) : 80g

材質 : 刃/モリブデンバナジウム鋼、鋌/ステンレス鋼
ハンドル/天然木(ホワイトアッシュ・ウレタン塗装)

セット内容 : 製品…1個、取扱説明…個装箱裏面に記載

原産国 : 日本

入数 : 100入(10x10)



研がなくても切れ味長持ち ギザ刃が食材をとらえてスパッと切れる
『永切れ包丁 関の技 ペティナイフ』
2020年11月20日発売予定



アーネスト株式会社(新潟県三条市、代表取締役社長:鈴木邦夫)は、2020年11月20日に『永切れ包丁 関の技 ペティナイフ』の発売を開始します。『永切れ包丁 関の技 ペティナイフ』は、刃に細かなギザ刃加工(ファインソー加工)を施して施してあるので切れ味が長持ちすると共に刃滑りにくく食材をしっかりにとらえる包丁です。鶏肉や魚、トマトもスパッと切れます。

小さくて小回りが利くので食材の皮むきからカット、飾り切りまで幅広い用途に手軽に使えます。

柄は天然木を使用しているのので触った感じも温かみを感じられ、見た目にも高級感があります。刃はステンレス鋼とモリブデンバナジウム鋼が混合されたサビに強く粘り強い材質です。

伝統ある日本刀鍛練と現代工業技術を結集させた名産地「関」で作られた包丁です。

価格は2,500円(税別)、全国の専門店・生協・通販・アーネスト株式会社公式販売サイト【すまいる雑貨】で発売予定。

永切れ包丁 関の技 ペティナイフ ¥2,500+ 税

J A N : 4989082 773155

商品コード : A-77315

サイズ(約) : 刃渡り11cm、全長21.5×高さ3×厚み1.8cm

重量(約) : 55g

材質 : 刃/モリブデンバナジウム鋼、鋏/ステンレス鋼
ハンドル/天然木(ホワイトアッシュ・ウレタン塗装)

セット内容 : 製品…1個、取扱説明…個装箱裏面に記載

原産国 : 日本

入数 : 100入(10×10)

