

研がなくても切れ味つづく、毎日使いたいペティナイフ

『永切れ王ペティナイフ』

2020年12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12月20日に『永切れ王ペティナイフ』の発売を開始します。『永切れ王ペティナイフ』は、ノコ刃加工(ファインソー加工/特許登録済み)を施した特殊刃で魚もバラ肉もスパッと切れるペティナイフです。

直刃と波刃の長所を生かし、良く切れて長く切れ味を持続させる細かなノコ刃加工(ファインソー加工/特許登録済み)を施した特殊刃です。

小ぶりで小回りのきくペティナイフ。重量も軽く重い包丁が苦手という方や、手が小さい女性の方にもおススメ。キッチンが狭い場合にも扱いやすく、メイン使いもOKな便利なサイズです。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。金属加工の生産地「燕」の職人が仕上げた日本製包丁。

価格は1,300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。

永切れ王ペティナイフ ¥1,300+ 税

J A N : 4989082 773001

商品コード : A-77300

サイズ(約) : 刃渡り13cm, 全長24×高さ2.7×厚み1.6cm

重量(約) : 45g

材質 : 刃部:モリブデン・バナジウム鋼、柄部:ポリプロピレン

セット内容 : 製品…1個、取扱説明…パッケージ裏面記載

原産国 : 日本

入数 : 100入(10×10)

