

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20274-147	株式会社クイックパック	0564-59-3525

厨房用品 庖丁・まな板

147

KYS ALL-ROUND KITCHEN GOODS

SAKON+ 自ら刃を再生する次世代型包丁「SAKON-PLUS」

「SAKON-PLUS」は航空宇宙エンジニアリング技術として開発された新加工法 Vee-Tech を採用しており、刃先を刃物用鋼材から超硬質粒子へと徐々に変化させることにより、従来の刃物にはないセラミック包丁と同様の驚異的な切れ味と刃持ちの良さを実現する事に成功しました。これまでの表面処理技術とは異なり、Vee-Tech により付加された超硬質粒子は完全に金属組織に融合される為、剥がれ落ちる事がありません。また元の金属との硬度の差により、使用する度に超硬質粒子が刃先に現れ続け、ミクロン単位の極微細なノコギリ状の刃が自己再生します。

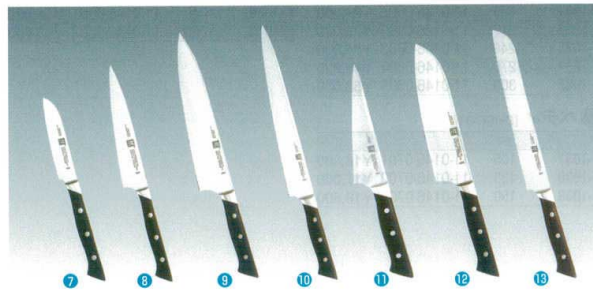
6ヶ月連続使用後の刃先劣化比較(顕微鏡写真280倍)



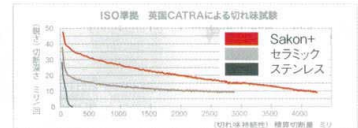
どのように握っても快適なグリップが得られる非対称ハンドル。幅広い使い方を可能にしたマルチパーパスブレード。衛生的なフルメタルデザイン。そして、切れ味の持続性のためフリオデュアを施したツヴィリングならではの鋼材。これらは単に実用的なだけでなく、魅力的で革新的なデザインに凝縮されています。



こだわり抜いたバランスにより、長時間の切り分け作業もスムーズに行えます。ツヴィリング独自のフリオデュア工程を施した「スペシャルフォーミュラスチール」を使用しており、高い柔軟性と耐腐蝕性はもちろん切れ味と持続性に優れています。



美しさを極める
素材や盛り付けで季節を感じさせる日本料理の美意識にしっかり答えるため、機能はもちろんのこと美しいデザインを極めたMIYABI7000Dシリーズは職人の手仕事によって表面の研磨を施しているため、一本一本のダマスカス模様が異なります。鋭い切れ味とその持続性、65層のダマスカス模様の美しいデザインを極めたシリーズです。



「SAKON-PLUS」は、金属製でありながら、セラミック包丁と同様に驚異的な切れ味が持続します。

SAKON+(プラス)

① ペティ [CHOF-11] E	
17132 135mm 11-0147-0101	¥19,000
② 三徳 [CHOF-12] E	
17112 180mm 11-0147-0201	¥23,800

●スタイリッシュなメタリル人工大理石のハンドルで耐衝撃性、耐熱性、耐薬品性に優れ、汚れの心配も少なく、清潔に保つことができます。

ツヴィリング ツイン フィン

③ ペティナイフ [CHIC-01] E		⑤ マルチパーパスナイフ [CHIC-03] E	
30840-130 130mm 11-0147-0301	¥7,000	30847-140 140mm 11-0147-0501	¥7,500
④ シェフナイフ [CHIC-02] E		30847-180 180mm 11-0147-0502	¥10,000
30841-200 200mm 11-0147-0401	¥10,500	⑥ バンナイフ [CHIC-05] E	
		30846-200 200mm 11-0147-0601	¥9,500

※自動食器洗い洗浄機は御使用になれません。

材質:刃/スペシャルフォーミュラスチール(硬度HRC57) ハンドル/18-8ステンレスチール

ツヴィリング ツイン S57

⑦ 果物包丁 [CHIB-01] E		⑩ 筋引き包丁 [CHIB-04] E	
34281-091 90mm 11-0147-0701	¥8,000	34288-241 240mm 11-0147-1001	¥15,000
⑧ ペティナイフ [CHIB-02] E		34288-271 270mm 11-0147-1002	¥17,000
34282-121 120mm 11-0147-0801	¥9,000	⑪ 骨スキ [CHIB-05] E	
34282-151 150mm 11-0147-0802	¥10,000	34285-151 150mm 11-0147-1101	¥12,000
⑨ 牛刀 [CHIB-03] E		⑫ 三徳包丁 [CHIB-06] E	
34283-211 210mm 11-0147-0901	¥14,000	34284-181 180mm 11-0147-1201	¥13,000
34283-241 240mm 11-0147-0902	¥16,000	⑬ バンナイフ [CHIB-07] E	
34283-271 270mm 11-0147-0903	¥18,000	34286-231 230mm 11-0147-1301	¥15,000

材質:刃/スペシャルフォーミュラスチール(硬度HRC57) ハンドル/POM樹脂

雅 7000D

⑭ 果物包丁 [CHIA-01] E		⑮ 牛刀 [CHIA-05] E	
34541-091 90mm 11-0147-1401	¥14,000	34543-201 200mm 11-0147-1801	¥23,000
⑮ 小刀 [CHIA-02] E		34543-241 240mm 11-0147-1802	¥28,000
34542-131 130mm 11-0147-1501	¥16,000	⑯ 雅 サヤ [CHIA-06] E	
⑯ 中刀 [CHIA-03] E		34537-001 果物包丁用 90mm	11-0147-1901 ¥4,000
34542-161 160mm 11-0147-1601	¥18,000	34537-002 小刀用 130mm	11-0147-1902 ¥4,000
⑰ 三徳包丁 [CHIA-04] E		34537-003 中刀用 160mm	11-0147-1903 ¥5,000
34544-151 150mm 11-0147-1701	¥18,000	34537-004 三徳包丁用 150mm	11-0147-1904 ¥5,000
34544-181 180mm 11-0147-1702	¥22,000	34537-005 三徳包丁用 180mm	11-0147-1905 ¥5,000
		34537-006 牛刀用 200mm	11-0147-1906 ¥5,000
		34537-007 牛刀用 240mm	11-0147-1907 ¥6,000

材質:朴

※上記の価格には消費税は含まれておりません。