

Catalogue No.

20459-358

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

洋裁・事務・園芸ハサミ

358



①オールステン ラシャ切鋏
サテン仕上
3735500 ¥17,000
全長:240



②ラシャ鋏 15101
0398900 ¥2,500
全長:240
材質:刃部/ステンレス刃物鋼
ハンドル部/ポリamid樹脂
グラスファイバー



③ラシャ切りハサミ
全長 商品コード 価格
200mm 3735600 ¥3,300
240mm 3735700 ¥6,400
材質:鉄(鍛造品)
※ハントメイド



④ラシャ切ハサミ
フッ素加工 K-210F
0181600 ¥1,700
全長:210
材質:ステンレス



⑤ドレスシザー
ギザ刃付 K-240C
0181700 ¥2,200
全長:240
材質:ステンレス



⑥シルキー 洋裁バサミ 切
全長 商品コード 価格
DBC-250 250 5840040 ¥7,570
DBC-270 270 5840050 ¥7,990
材質:刃/ステンレス刃物鋼
ハンドル/アクリル樹脂
●本職の方に気に入っていただける、確かで
シャープな切れ味を実現



⑦シルキー 事務用バサミ
ハインパノン BNT-185 切
5840030 ¥1,450
全長:185
材質:刃/ステンレス刃物鋼
フッ素コーティング
ハンドル/ABS樹脂
●フッ素コーティングが、のり・テープ等の
ベタつきを防ぎ、切れ味長持ち



⑧シルキー オフィスシザー
NBS-170 切
5840020 ¥2,420
全長:170
材質:刃/ステンレス刃物鋼
ハンドル/ABS樹脂
●性能の良さとデザイン性でグッドデザイン
賞受賞



⑨トング付きキッチンハサミ DH2064 洗
2495000 ¥2,000
全長:196mm 耐熱:140℃
材質:刃/ステンレス
トング/ナイロン
●「つかむ」サラダの盛り付けや焼肉に大活躍
●「切る」食卓でサラダや薬味切り、調理で鍋やフライパンの上で
そのままカットでき、まな板いらずで手際の良さがUPします。
●食材のカットサイズの目安に「目盛付」
食材を選さず切り切れる「カーブ刃」



⑩みんなのはさみ mimi 洗
1138500 ¥4,500
全長:215 耐熱:120℃
材質:刃/ステンレス(フッ素コーティング)
ハンドル/合成樹脂
●円形スプリングで開いていますから、ハンドル
を押さえるだけで切ることができます。
●自立する幅の広いハンドルと指掛けを利用す
ることで、握力の弱い人もご使用いただけます。



園芸用 ハサミ

	全長	商品コード	価格
⑪大久保	180	0700400	¥2,200
⑫池の坊	165	4254900	¥2,200
⑬古流	165	4255000	¥2,200
⑭刃長大久保	200	4255200	¥2,600

材質:鉄



⑮シェフスチョイス 電動ハサミ研ぎ器
シザースプロ 500 洗
2775100 ¥25,000
外寸:193×95×H100
消費電力:60W(50Hz) 50W(60Hz)
重量:1.3kg
●ハサミの切れ味を簡単に取り戻すことができ家庭用、裁縫用、
キッチン用などのあらゆるハサミを研ぐことができます。
●研ぐ際にハサミを分解する必要もありません。



⑯京セラハサミ研ぎ器
HT-NBK 切
6711020 ¥600
外寸:58×56
材質:本体/ABS樹脂
砥石/ファインセラミックス
●研磨能力の高い高硬度のセラミッ
ク砥石を採用



⑰はさみ研ぎ器 とく造
6582400 ¥1,900
全長:170
本体:ABS樹脂
研ぎ部:セラミックス

●このカタログに掲載されている価格は、平成30年4月1日現在のものです。税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。

17
ハサミ

18
野菜細工
ピーラー・芽取り・

19
魚介類・
下ごしらえ

20
肉類・下ごしらえ

21
エッグカッター
ポテトマッシャー・

22
ニンニク絞り・

23
ドレッシングボトル
デイスペンサー・

24
調味料入