



※写真は、牛刀240ミリです。

エコプロ 新発売！



18-8ステンハンドル
洗えて衛生的です！

「エコプロ」シリーズ			
グランシェ エコプロ	三徳型	(刃渡り)	170ミリ
グランシェ エコプロ	牛刀210	(刃渡り)	210ミリ
グランシェ エコプロ	牛刀240	(刃渡り)	240ミリ
グランシェ エコプロ	ペティ150	(刃渡り)	150ミリ

- 特徴
洗いやすく、汚れがたまらず衛生的で、熱湯消毒ができます。
握りやすく、滑りにくいハンドル。
- 材質
刃部/モリブデンステンレス鋼 柄部/18-8ステンレス

名匠兼常作 ニッケルステンダマスカス鋼シリーズ



V金10号の刃身とニッケルステンダマスカス鋼の鍛造包丁です。

・V金10号は耐摩耗性が高く非常に長切れする刃物鋼です。
ニッケルステンダマスカス鋼は粘りが強く、硬度の高いV金10号の刃身をしっかりと保持して切れ味と長切れ、粘りと言う特性を高次元でバランスさせています。

・ダマスカス鋼とは、二種類以上の性質の違う金属を折り畳んで鍛え折り畳んで鍛えていく鍛造法です。(62層)表面の美しい墨流しのような模様はその工程により出来た模様です。そのため研いでもその模様は消えません。

商品名	型式
名匠兼常作 ニッケルステンダマスカス鋼	ペティ105
名匠兼常作 ニッケルステンダマスカス鋼	ペティ135
名匠兼常作 ニッケルステンダマスカス鋼	ペティ150
名匠兼常作 ニッケルステンダマスカス鋼	三徳
名匠兼常作 ニッケルステンダマスカス鋼	牛刀180
名匠兼常作 ニッケルステンダマスカス鋼	牛刀210
名匠兼常作 ニッケルステンダマスカス鋼	牛刀240
名匠兼常作 ニッケルステンダマスカス鋼	牛刀270
名匠兼常作 ニッケルステンダマスカス鋼	牛刀300

