

これ一本で千切りとスライスができます。

## 2役ワイドピーラー

TG-2001

千切りは微妙に違う  
3種類の太さが  
同時に切れます。

食器洗い機  
食器乾燥機  
使用できます。



ブレード: ステンレス特殊鋼  
フレーム・芽取り: 18-8ステンレス  
ハンドル: ポリプロピレン樹脂 (耐熱温度110℃)  
エラストマー樹脂 (耐熱温度120℃)

## T型草取り鎌

先端がネジリながらカーブしている  
特殊構造の為、土に深く刺さりやすく、  
根っこが引っ掛かりやすいのが特長です。



大好評

¥1,280

財団法人大阪デザインセンター  
選定・グッドデザイン商品



ブレード: 刃物特殊鋼  
ハンドル: 雑木間伐材  
全長: 230mm  
全幅: 150mm  
重量: 130g

切るほどに使いやすい京セラセラミックナイフ

## フルーツタイプ 選べる5色のカラーで新発売

FKR-110

これは便利!  
ブレードの先端まで  
刃が付いています。



うれしい5つの要素

- サビない、金気が付かない
- 台所用漂白剤ご使用可能
- 食器洗浄乾燥機対応可能
- 無料研ぎ直し券(1回)付
- 切れ味長持ち

ブレード: ファインセラミックス  
ハンドル: ポリプロピレン  
耐熱温度: 110℃ (樹脂部)

使いやすい道具はシンプルで美しい

## 貝印 SELECT100

料理のプロたちが厳しくチェック、  
考え抜かれた究極の道具シリーズです。

マルチブレンダー 【使いやすいコンパクト設計。】



電源  
100V  
¥12,000



みじん切り器  
¥3,800



ワンストローク  
シャープナー

電源  
100V  
¥6,000

## COLUMBIA RIVER

### Guppie (グッピー)

【7つの機能】  
ナイフ

LEDライト  
ドライバースリット  
レンチ  
カラビナ  
クリップ  
栓抜き



手のひらサイズの  
マルチツール  
(全長92mm)

¥6,000

## 関兼常 刀都美濃国秘伝の技を極めた名匠

CW-30  
和鉄製錬  
月光匠多重鋼



全長295mm  
¥20,000

CW-38  
和鉄製錬  
神主皮剥岐匠



全長240mm  
¥16,500

CW-39  
和鉄製錬  
火鳥匠多重鋼



全長260mm  
¥13,000

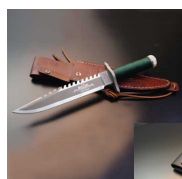
ブレード: 日立安来鋼青紙2号15層ダマスカス

## ランボー I・II・III・IV

【全世界限定生産品】

精巧なランボーナイフが再び甦りました。

最新作 ランボーIV



ランボー I  
¥25,000



ランボー II  
¥25,000



ランボー III  
¥29,000



## 【価格改正】

3月21日～  
よしはる彫刻刀  
宏元割込包丁  
4月21日～  
パレットヘラ  
フルーツナイフ  
兼常握鋏  
サンクラフトFK

5月21日～  
源兼正牛刀  
グランシェ牛刀  
6月1日～  
一角包丁  
スカットパン切  
ペガサスシリーズ  
スターリバー

※表示価格はすべて本体価格(税抜き)です。