

関兼常

魅せることへの拘り

関兼常は、切れ味と機能美を追求したブランドです。

永年の経験から生まれた、究極の実用包丁誕生。

KC-122 牛刀 210mm
KC-123 三徳 165mm
KC-124 ペティ150mm



青紙鋼

プッチ うずら卵割り器

読売テレビ制作のバラエティ番組『秘密のケンミンSHOW』で紹介され、今も大ブレイクしています。

うずら卵の殻をキレイにカット出来ます。



生卵専用の割り器です。

THE NEW VALUE FRONTIER

KYOCERA

DS-50 ¥5,000

セラミック・ステンレス・鋼・チタン、いろいろな材質の包丁が研げます。



セラミックナイフも研げる!!
電動ダイヤモンドシャープナー

京セラ製
セラミックナイフ
対応研ぎ器
電動式×ダイヤモンド砥石採用

Silky

使う人にやさしいシルキーのはさみ

今月もまた、シルキーより個性豊かな新製品の登場です。

ネバノンプロ ハード

【ビッグハンドル】 NDN-270H

コーティングを施した高強度ブレード

大きなハンドルは手袋をしたままでも使え、厚手の物も切断が可能です。



8A材使用

作業用曲がり刃はさみ

従来の鋏よりも刃が長く、曲がりも大きくなりました。 COS-165

ストレートでは切りにくかった曲線も、曲がり刃なら自由自在に切ることが出来ます。



関兼常 解体狩猟匠

解体用刃物鋼として最も適した超硬質特殊合金鋼を採用しました。

CW-34 皮ハギ ¥10,000

狩猟解禁日は11月15日です。

CW-35 骨スキ ¥8,000

CW-36 腸サキ ¥12,000

CW-37 頭オトシ ¥9,500



太公望 釣ナイフ・貝裂

太公望がグレードアップしました。ステンレス高級刃物鋼6Aを使用。新たに貝裂も追加発売です。



KT-602 ¥1,600



KT-601 ¥1,400

濃州 兼松作 両刃のパン切り

やわらかいパンも良く切れる



波刃は硬いパン・ハム、ノコ刃は柔らかいパン・トマトなどに使用する事が出来ます。 ¥1,280

食材がつぶれず 刃:ステンレス 420J2
きれいに 柄:マルタン
切れる 全長:335mm
重量:80g

柘植 防災バッグ

機能的でおしゃれな防災バッグ。日本防災協会認定品。

¥5,000



長さ調節及び取り外し可能なベルトを採用。

Guard Alaska



ベアスプレー



熊に遭遇した時に使用するアメリカ製の強力スプレーです。レバーを押すとガス状の刺激的な唐辛子エキスが噴出し熊を追い払うことが出来ます。成分自体は無害です。

《お知らせ》

名匠兼常作本割込包丁は、現在、恒例秋の大謝恩セールを実施中です。この機会に是非御拡販願います。



