

切れ味抜群! 関の熟練職人の逸品にサビにくいチタンコーティング!!

いやな金属臭を防ぎ汚れもつきにくく、サビにくいチタンコーティング。

名刀正宗を今に伝える

濃州正宗作 TITANIUM COATING HIGH CARBON STAINLESS STEEL BLADE

切る、刻む、むく、えぐるが自由自在。
鋭い切れ味が長続きして
お手入れ簡単!



三徳包丁

小三徳包丁

ペティナイフ

このセットがあれば
様々な料理が思いのまま



魚などの臭いも残りにくいので他の調理もスグできる。

ダイヤモンド
シャープナー



刃先を数回研ぐだけで
切れ味が甦ります

濃州正宗3本セット

チタンコーティング包丁セット
月々**2,000**円×5回

●税込分割払価格..... 10,000円

●税込現金価格..... 10,000円

★分割がお得です! 分割手数料は当社負担!!

商品番号 45775-000

●セット内容=三徳包丁、小三徳包丁、ペティナイフ、ダイヤモンドシャープナー●サイズ及び重さ=三徳包丁:全長29.5cm、刃渡り17cm、115g、小三徳包丁:全長/27.5cm、刃渡/15cm、105g、ペティナイフ:全長/24cm、刃渡13cm、55g、ダイヤモンドシャープナー:全長/20.5cm、50g●材質=包丁:刃部/モリブデンステンレス鋼(チタンコーティング)、柄部/ポリプロピレン樹脂、シャープナー:工業ダイヤモンド、スチール、ABS樹脂●包丁=日本製、シャープナー=中国製



果物や野菜に

ペティナイフ



ちょっとした料理に

小三徳包丁



カボチャもスパッ

三徳包丁

名刀の代名詞として有名な正宗。その名を伝える岐阜県関市の熟練職人の技が生んだ濃州正宗作のチタンコーティング包丁セットです。サビに強く、耐摩耗性のあるチタンをコーティングすることにより、鋭い切れ味が長続きし、面倒な刃研ぎも少なくなります。いやな金属臭もなく、汚れや臭いもつきにくく、魚や肉などの臭いも残りにくいのでとても衛生的で、お手入れも簡単です。固いカボチャや柔らかいトマトもきれいにスパッと切れる三徳包丁。小魚やちよつとした料理も手軽にできる小三徳包丁。野菜や果物に重宝なペティナイフの3本セットで、どんな調理も思いのままです。切れ味が鈍くなったら、ダイヤモンドシャープナーでサッと軽くこするだけ。女性の方でも簡単に研げて、長くご使用いただけます。