

PROシリーズ

PRO S&M ICE HARDENED
MOLYBDENUM STEEL

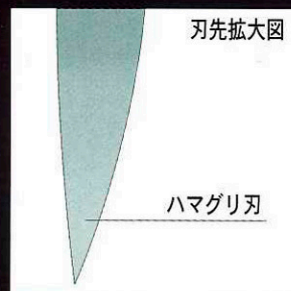
PROシリーズはプロも納得する使用感をお約束いたします。

折れず、曲がらず、よく切れる PROシリーズのヒミツ

■ 切れ味

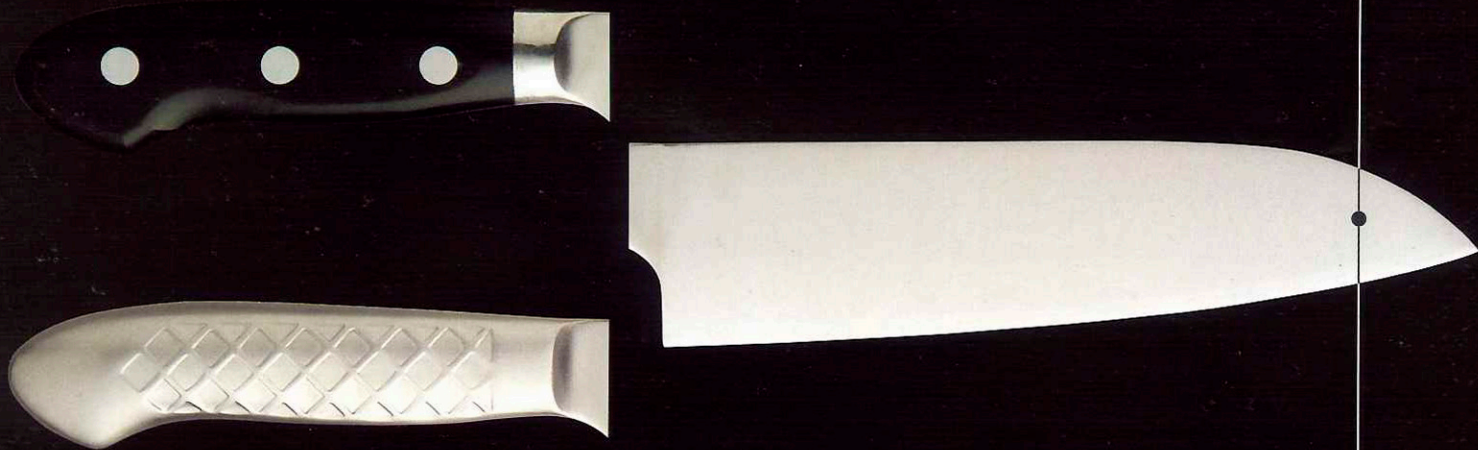
日本刀の刃先形状であるハマグリ刃に仕上げています。抜群の切れ味と、その持続性を保証します。また、研ぎ直しも容易にできます。

サブゼロ処理という焼き入れ後に-70℃以下に冷却する特殊な処理をほどこす事により、高い硬度と靱性を与え、「折れず・曲がらず・良く切れる」を実現しました。



■ 安全

PRO・Mはブレードとハンドル、それぞれの機能に適した2種類の金属を特殊溶接により一体構造にしています。それによってブレードとハンドルのつぎ目は、衝撃に強く、折れにくい安全です。



■ 清潔

ハンドルとブレードの間に隙間がないため、水などが染み込みにくい造りになっています。さらに、従来の庖丁は、木柄の中に挟まれているハンドル内部の金属が、錆びたりボロボロになったりしましたが、PRO・Mはハンドル内部に錆びない18-8ステンレスを使用しましたので、従来のようにハンドル内部が錆びません。

■ デザイン

人間工学に基づいたデザイン。しっかり手になじみ、手に暖かさを感じる。長時間の使用にも疲れにくい、丸みのある人に優しいフォルムです。刃からハンドルにかけて、流れるようなラインを生み出し、一体感のある形に仕上がっています。