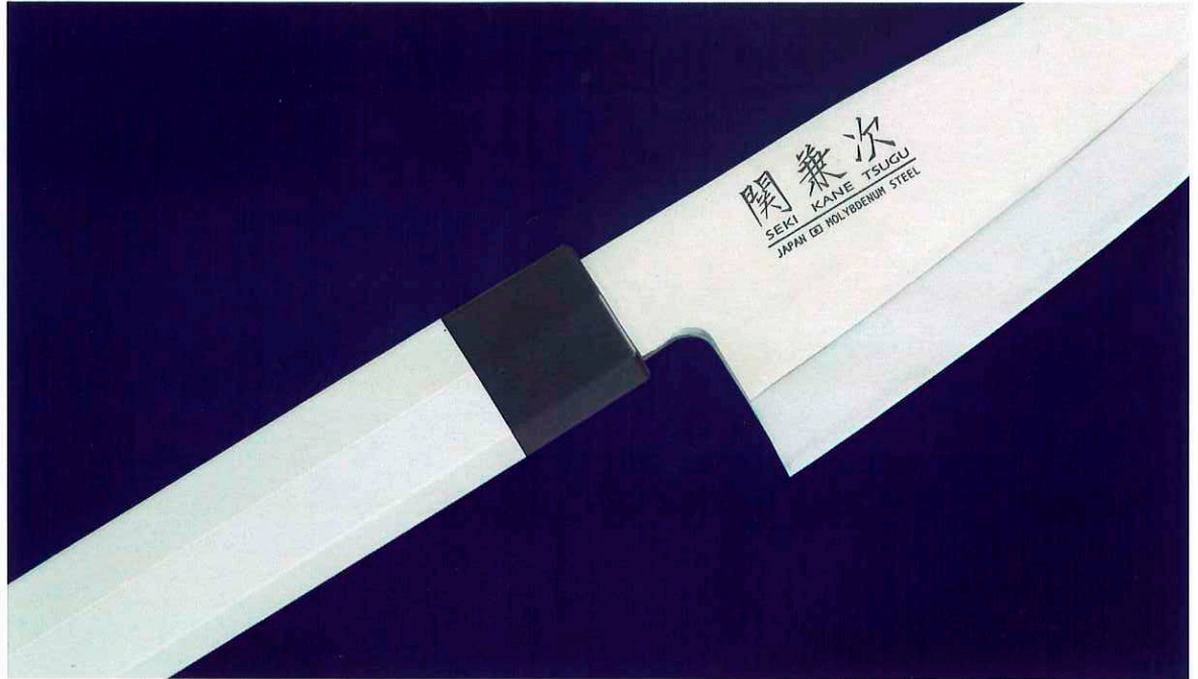




Japanese HOCHO : ALuminum

アルミ和包丁



Blade material 1K-6 (Molybdenum,Vandium steel by Daido Steel)

ブレード材質 **HRC 57**

1K-6 大同特殊鋼製モリブデン・バナジウム・ステンレス鋼

Handle material Aluminum & Heat-resistant ABS resin

ハンドル材質 アルミニウム (アルマイト加工) & 耐熱グレードABS樹脂

Sharpness "Kata-ha" (Single edged) 片刃

切れ味 Japanese traditional cutting edge sharpend with wet stone.
This Edge is suited to cook fishes,and you can cut "Sashimi" deliciously.

Feature Blade do not come out of the handle.

特長 Non-rusting,Non-perishable and sanitary
新開発のアルミと樹脂とで出来たハンドルにより従来の和包丁の欠点である錆びやすい、腐りやすい、抜けやすい、不衛生といった不具合を解決しました。

片刃
Kata-ha



Items

商品

8001	150mm	Utility Knife	ベティーナイフ
8002	145mm	Small Santoku	小三徳
8003	165mm	Santoku	三徳包丁
8011	105mm	Small Deba	小出刃包丁
8013	150mm	Deba	出刃包丁
8014	165mm	Deba	出刃包丁
8021	210mm	Sashimi	刺身包丁
8022	240mm	Sashimi	刺身包丁
8023	270mm	Sashimi	刺身包丁

