



# Damascus blade

## ダマスカス鋼



### Blade material

ブレード材質

### Damascus blade ダマスカス鋼

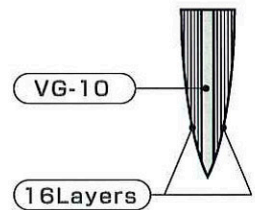
#### 33 Layers of VG-10 & SUS410 VG-10 HRC 60-61

Best material for kitchen knives. Cobalt is added to this material, so this blade have excellent sharpness and durability.

#### VG-10と SUS410との33層鋼

VG-10はコバルトを含有したハイ・カーボンステンレス鋼です。

硬度60-61と硬く、切味・耐摩耗性に優れた包丁には最適な材質です。



### Handle material

ハンドル材質

### Linen Maicarta マイカルタ

樹脂と麻綿布を高圧をかけて圧縮した素材です。

耐熱・耐水性に優れ、気温や湿度による収縮、膨張がないハイテク素材です。

ハマグリ刃 Hamaguri-ha 普通の刃 General edge

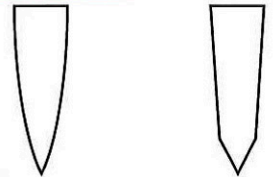
### Heat treatment

熱処理

### It is heat treated and then "Ice hardened". サブゼロ処理

Refrigerates the blade to -70 degrees for longer edge retention and strength.

焼き入れ後に-70度以下に冷却する特殊な処理を施す事により高い硬度と靱性を与えています。



### Sharpness

切れ味

### "Hamaguri-ha" (Convex edge grind) 日本刀の刃先形状であるハマグリ刃

The edge that made Japanese sword famous has outstanding sharpness and durability, and yet easy to resharpen.

抜群の切れ味とその持続性を保証します。また砥ぎ直しも容易に出来ます。

### Items

商品

9000	90mm	Knife	ベアリングナイフ
9001	120mm	Utility Knife	ペティナイフ
9002	150mm	Utility Knife	ペティナイフ
9003	170mm	Santoku Knife	三徳包丁
9005	200mm	Chef's Knife	牛刀
9006	230mm	Chef's Knife	牛刀
9009	210mm	Slicing Knife	スライサー

